SANREMO
MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO

Macinadosatore Elettronico mod. SR70

Macinadosatore Elettronico mod. SR70

Instruction Booklet
Bedienungsanleitung
Livret D'Instructions
Libro De Instrucciones

CE

Libretto Istruzioni

Istruzioni per il modello
Instruction for model
Gebrauchsanweisung für das
Notice pour le modèle
Instrucciones para el modelo

Macinadosatore elettronico mod. **SR70**

Italiano pagina 4

English page 14

Deutsch seite 24

Français page 34

Español page 44

Modulo d'ordine ricambi pagina/page/seite/page/página 54
Spare parts order form
Bestellformular für Ersatzteile
Bon de commande de pièces détachées
Impreso para el pedido de recambios

AVVERTENZE GENERALI

- Leggere e attenersi attentamente alle avvertenze ed alle istruzioni.
  Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dei dati tecnici della macchina.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata di 10 A e dotate di una efficace messa a terra.
- **Staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire qualsiasi manutenzione o pulizia sugli apparecchi.**
- I modelli MONOFASE vengono forniti già equipaggiati con cavo e spina per il collegamento alla presa.
- Qualsiasi manomissione e allacciamento non conforme annullano la garanzia del costruttore.

AVVERTENZE PARTICOLARI

- Non manomettere in alcun modo gli apparecchi.
- Per qualsiasi intervento sulle macchine rivolgersi esclusivamente a centri di assistenza autorizzati.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa.
- Usare l'apparecchio solo per le funzioni al quale è destinato.
- Sistemare gli apparecchi a una distanza minima di 5 cm dalla parete, in modo da consentire l'ottimale aerazione.
- Controllare che gli apparecchi siano distanti da lavelli e getti d'acqua.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio acceso. Tenerlo lontano dalla portata dei bambini e da persone incapaci.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio che sembri difettoso.
- Usare solo accessori e ricambi originali.
- Non coprire mai gli apparecchi per evitare pericoli d'incendio.
- Disinserire la spina se l'apparecchio non deve essere utilizzato per lungo tempo.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo.
- Ai fini della sicurezza gli apparecchi sono da ritenersi sempre, con presa inserita e quindi in tensione.
- Fare attenzione che per qualche istante dopo l'arresto le macine possono essere ancora in rotazione.
- Non immettere liquidi di alcun genere a contatto con le parti interne o esterne dell'apparecchio.
- Non mettere assolutamente caffè macinato nella campana.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi umidi o bagnati.
- LA CAMPANA DEVE ESSERE FISSATA AL SISTEMA DI MACINATURA DELL'APPARECCHIO TRAMITE L'APPOSITA VITE che deve essere inserita nel foro filettato presente sul portamacine superiore e nel foro presente sul collare della campana.
- L'inosservanza di queste norme solleva il costruttore da ogni responsabilità per danni a persone o cose.
  In caso di ostruzione della bocchetta togliere la spina del macinadosatore dall'alimentazione di corrente, togliere la campana, svitare la ghiera, poi pulire con cura rimuovendo tutto il caffe'.

Qualora il MACINADOSATORE restasse inattivo per un periodo prolungato, pulirlo con cura, lavare ed asciugare la campana e lasciarla aperta.

ATTENZIONE: Organi in movimento.

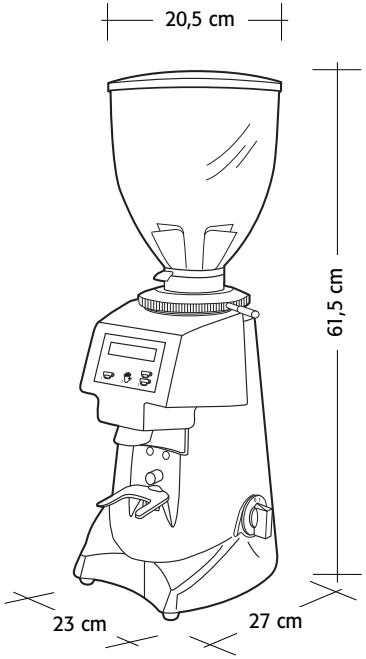
Introduzione

Fare il caffè è un'arte e per impararne a fondo i segreti bisogna seguire regole precise. La formula per ottenere una perfetta tazzina di caffè espresso è, infatti, molto articolata e la parte svolta dall'apparecchiatura è di estrema importanza. Per una riuscita ottimale ed una qualità indiscutibile è necessario combinare correttamente tre elementi:

l. una miscela pregiata
2. l'uso appropriato delle apparecchiature disponibili
3. la sapiente abilità e professionalità di chi lo prepara. Per gustare un buon caffè, diversamente da come si crede, non basta soltanto scegliere una miscela particolare.

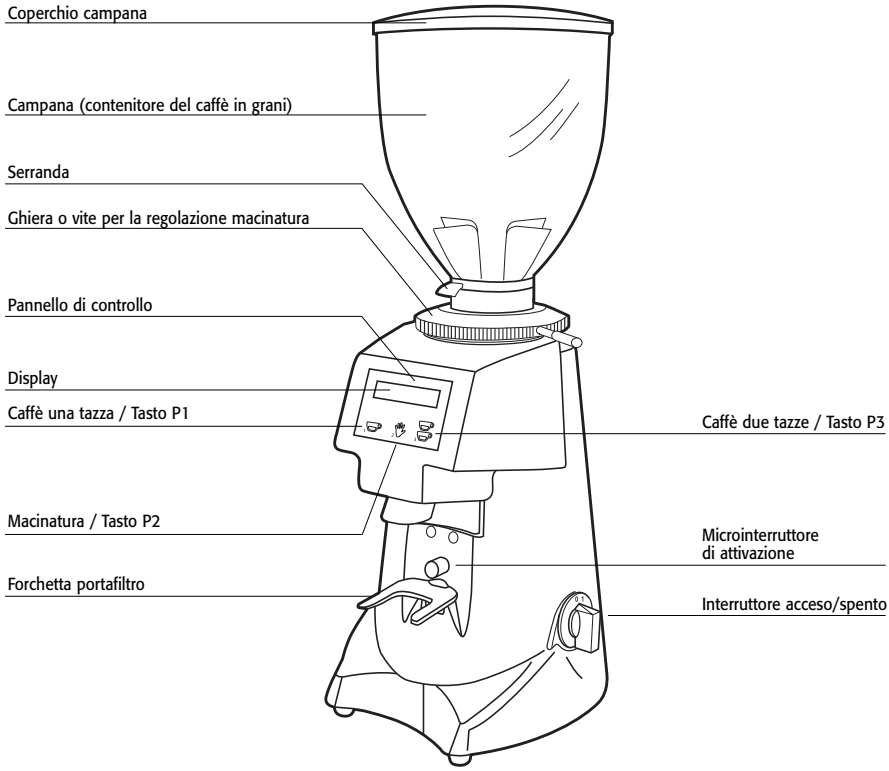
L'esperienza e la bravura dell'operatore nel seguire le giuste procedure di preparazione della bevanda e di utilizzo di macchinari adeguati, contribuiscono in maniera determinante a creare un piccolo capolavoro. Per questo i professionisti danno tanta importanza alla macchina espresso e al macinadosatore.
Conoscere bene questi strumenti, mantenerli in perfetta efficienza ed impiegarli al massimo delle loro possibilità è un'abilità che appartiene ai veri maestri del caffè.
La qualità di un buon caffè espresso deriva da una serie di operazioni, tra le quali la macinazione ha un ruolo importante. Il macinadosatore, quindi, rappresenta per l'operatore uno degli strumenti basilari, la cui struttura deve rispondere a determinate caratteristiche che sono: robustezza, resistenza e funzionalità.

Dimensioni SR70



Peso 14 Kg

Descrizione Generale



Imballo

Appena aperto l'imballo, controllare con cura che l'apparecchio sia integro e che non siano presenti danneggiamenti. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Le parti dell'imballaggio non devono essere lasciate alla portata dei bambini in quanto fonte di potenziale pericolo. Conservare l'imballo fino a garanzia scaduta.

Smaltimento

Evitare di disperdere nell'ambiente gli elementi dell'imballo attenendosi alle leggi vigenti. In caso si decidesse di non utilizzare più l'apparecchio si raccomanda di renderlo inoperativo staccando la spina dell'alimentazione elettrica dalla presa di corrente e successivamente tagliando il cavo nel punto di uscita dall'apparecchio. Per lo smaltimento dei componenti dell'apparecchio rivolgersi a società specializzate.

Impiego

Questo apparecchio è stato concepito ESCLUSIVAMENTE per macinare caffè in grani. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti ad uso improprio od errato. Non utilizzare l'apparecchio per macinare altri tipi di alimenti o altro.
I MACINADOSATORI E MACINACAFFÈ DI NOSTRA PRODUZIONE SONO APPARECCHI DESTINATI A PERSONALE TECNICO QUALIFICATO PER UN UTILIZZO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE E NON PER UN USO DOMESTICO. Utilizzatore deve essere una persona adulta.

Non permettere l'uso da parte di bambini o incapaci.

Installazione ed allacciamento elettrico

L'installazione deve essere effettuata da **personale tecnico qualificato in conformità alle normative di sicurezza vigenti.** Una installazione errata può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

- L'apparecchio deve essere posizionato su di una superficie stabile e piana.
- Prima di inserire la spina controllare che i valori di tensione e di frequenza della rete di alimentazione elettrica corrispondano a quelli indicati sulla etichetta contenente i dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa di corrente deve essere fornita di un contatto di terra efficiente. È importante quindi verificare che l'impianto di messa a terra sia efficace e conforme alle attuali norme di sicurezza. In caso di dubbio far eseguire da parte di personale professionalmente qualificato un accurato controllo all'impianto.
  È OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO A TERRA DELL'APPARECCHIO.
  Il costruttore declina ogni responsabilità qualora questa norma non venga rispettata.
- È importante verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza e/o corrente assorbite dall'apparecchio indicate sulla etichetta contenente i dati tecnici e che la presa sia protetta contro le sovracorrenti.
- Non utilizzare prolunghe, adattatori elettrici per prese multiple o collegamenti volanti.
- Il senso di rotazione del motore deve essere orario. L'eventuale inversione di rotazione dei motori trifase, mediante inversione di due conduttori di alimentazione all'interno della spina, deve essere effettuata da personale qualificato.

Funzionamento dell'apparecchio

PREPARAZIONE

Verificare che la campana sia posizionata correttamente sull'apparecchio e fissata al portamacine superiore tramite l'apposita vite. Chiudere la serranda e riempire la campana con caffè in grani. Aprire la serranda in modo da consentire l'entrata dei chicchi di caffè nel sistema di macinatura.

AVVIAMENTO ED ARRESTO

MACINADOSATORI ELETTRONICI
Agire sull'interruttore sia per l'avviamento che per l'arresto.
Avviamento: interruttore in posizione "I".
Arresto: interruttore in posizione "O".

DESCRIZIONE GENERALE

Il controllo possiede tre pulsanti per la selezione della dose da macinare:
P1: Selezione dose per un caffè
P2: Macinazione manuale
P3: Selezione dose per due caffè

DESCRIZIONE FUNZIONAMENTO

In stand-by il display visualizza a tempo, informazioni inerenti il lavoro della macchina, come: caffè fatti nell'arco della giornata, durante la settimana in corso, la vita del macinino, data, giorno della settimana ed ora.

Il tocco di una preselezione come **P1** o **P3** fa lampeggiare il pulsante sfiorato, al consenso del pulsante di start **P2** parte la macinazione per il tempo preimpostato.

Al termine dell'operazione vengono aggiornati i contatori. La pressione continua del pulsante **P2** aziona il motore macine senza bisogno del consenso dell'ingresso di "START PRESENZA PORTAFILTRO".
Durante la macinazione continua viene visualizzato il tempo in secondi e decimi di secondo. La macinazione continua corrisponde all'incremento di un caffè.

IMPOSTAZIONI UTENTE

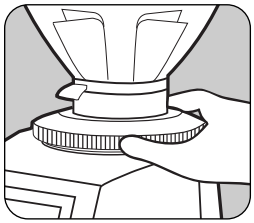
Per accedere al menu UTENTE mantenere premuto per circa 5 sec. Il pulsante **P1**.
Tramite **P3** si avanza nei menu con **P2** si incrementa il valore corrente, con **P1** si decrementa il valore corrente.

VOCI MENU UTENTE:
- Lingua: Italiano, Inglese, Tedesco, Francese, Spagnolo
- Regolazione ora, minuti
- Regolazione data
- Regolazione giorno settimana
- Regolazione luminosità tasti (In percentuale da 1—100)

IMPOSTAZIONI DI FABBRICA

Per accedere al menu IMPOSTAZIONI mantenere premuto per circa 5 sec. Il pulsante **P3**.
Tramite **P3** si avanza nei menu con **P2** si incrementa il valore corrente, con **P1** si decrementa il valore corrente.
VOCI MENU FABBRICA:
- Tempo macinazione un caffè
- Tempo macinazione due caffè
- Ore sostituzione macine
- Azzeramento ore parziale macine
- Visualizzazione caffè nell'ultimo mese
- Ricarica default (ripristino parametri di fabbrica)
- Visualizzazione statistiche

REGOLAZIONE DELLA MACINATURA



Per macinare il caffè più o meno fine si deve agire sulla ghiera di regolazione posta sotto la campana.
Per aumentare la grossezza del macinato è necessario ruotare la ghiera in senso orario; per diminuirla è necessario ruotare la ghiera in senso antiorario. La ghiera rimane nella posizione fissata senza necessità di alcun arresto. La regolazione va effettuata con motore avviato e possibilmente senza caffè tra le macine. Macinare piccoli quantitativi di caffè per la ricerca della granulosità ottimale. Nella versione Macina-dosatore se l'erogazione della macchina per espresso è molto rapida significa che il caffè è macinato troppo grosso.
Se viceversa l'erogazione è molto lenta significa che il caffè è macinato troppo fine. Deve comunque essere considerato che sono molteplici le condizioni che possono influenzare la corretta erogazione, quali la grammatura della dose, la pressatura, la regolazione della macchina espresso e la pulizia dei filtri.

REGOLAZIONE DELLA DOSE DEL CAFFÈ MACINATO

Per la regolazione della dosatura si deve accedere alle IMPOSTAZIONI DI FABBRICA, selezionare il TEMPO DI MACINATURA, l'opzione MACINA 1 o 2 caffe e poi incrementare il TEMPO DI MACINATURA col tasto **P2** o diminuirlo col tasto **P1**.

SOSTITUZIONE MACINE

Questo macinadosatore elettronico avvisa dopo aver raggiunto il volore impostato di fabbrica la sostituzione delle macine,con un avviso che appare dopo le statistiche.

IMPORTANTE: Dopo aver sostituito le macine bisogna fare l'azzeramento parziale: Entrare nel menu IMPOSTAZIONI DI FABBRICA, proseguire fino alla voce AZZERA PARZIALE poi premere il tasto **P1**.

Avvertenze per l'uso

- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza caffè nella campana..

Protezioni

PROTETTORE TERMICO
Il motore dell'apparecchio è protetto da eccessivi riscaldamenti dovuti a sovracorrenti da un protettore termico che interviene interrompendo l'alimentazione del motore. Nel caso si verificasse l'intervento dei protettore termico, causato da anomalie di funzionamento come ad esempio un blocco delle macine, è necessario spegnere l'apparecchio agendo sull'interruttore, TOGLIERE LA SPINA DI COLLEGAMENTO DALLA RETE ELETTRICA E RIVOLGERSI A PERSONALE TECNICAMENTE QUALIFICATO. NON INTERVENIRE MAI SULL'APPARECCHIO SOTTO TENSIONE PER IL RISCHIO CHE IL MOTORE POSSA RIPARTIRE IMPROVVISAMENTE. Se l'apparecchio si è surriscaldato a causa del blocco del motore è necessario attendere il raffreddamento prima di intervenire.

VITI DI SICUREZZA

- La campana deve essere sempre fissata al portamacine superiore tramite l'apposita vite che non deve mai essere rimossa dall'utente.
- Per proteggere la rimozione della ghiera di regolazione e il conseguente accesso alle parti rotanti è presente sulla ghiera stessa una vite anti-svitamento: tale vite deve essere posizionata in quello dei due fori presenti sulla ghiera che permette la più ampia e opportuna regolazione di macinatura e non deve mai essere rimossa dall'utente.

PROTEZIONE USCITA-CAFFÈ

La protezione uscita-caffè deve essere sempre fissata al gruppo dosatore tramite le apposite viti che non devono mai essere rimosse dall'utente.
LA RIMOZIONE DELLA PROTEZIONE USCITA-CAFFÈ PUÒ ESSERE EFFETTUATA ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE TECNICO QUALIFICATO SOLO DOPO AVER SCOLLEGATO L'APPARECCHIO DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE RIMUOVENDO LA SPINA DALLA PRESA.
Prima di ricollegare l'apparecchio alla rete, rimontare la protezione.

Rumorosità

Paesi CEE:

La massima emissione sonora dei nostri macinadosatori e macinacaffè, misurata in camera riverberante UNI EN ISO 3741 in accordi con le norme EN 60704-1, risulta in accordo con le norme EN 60704-1 : 1998 e EN 607043 : 1996. Il livello equivalente di esposizione sonora per un operatore, legato ESCLUSIVAMENTE ad un funzionamento limite dell'apparecchio di 240 min. su otto ore, è pari a 78 dB(A), in accordo con la Direttiva Europea 86/188/EEC e successiva revisione 2003/1 0/EEC. L'utilizzo dell'apparecchio non necessita pertanto di nessuna precauzione contro rischi derivanti da esposizione al rumore nei luoghi di lavoro (articoli 3-8 della DE 2003/1 0/EEC).

Manutenzione

È indispensabile effettuare periodiche verifiche sullo stato del cavo e della spina di alimentazione.
IN CASO DI DANNEGGIAMENTO DEL CAVO 0 DELLA SPINA DI ALIMENTAZIONE RICHIEDERE L'INTERVENTO DI PERSONALE TECNICO QUALIFICATO PER LA SOSTITUZIONE IN MODO DA PREVENIRE OGNI RISCHIO.
NEGLI APPARECCHI CON MARCATURA CE PER APRIRE LA PIASTRA DI FONDO PER INTERVENIRE SUL CAVO È NECESSARIO L'USO DI UN UTENSILE SPECIALE.
Si raccomanda di utilizzare solo ricambi originali.
Per assicurare l'efficienza dell'apparecchio è indispensabile far effettuare da personale tecnico qualificato la manutenzione periodica con dettagliati controlli sullo stato dei componenti maggiormente soggetti ad usura.
È necessario verificare periodicamente lo stato di usura delle macine. Un ottimo stato delle macine garantisce una elevata qualità della macinatura con maggior produttività e limitazione di surriscaldamento.

Pulizia dell'apparecchio

TOGLIERE LA TENSIONE DI ALIMENTAZIONE DELL'APPARECCHIO RIMUOVENDO DALLA PRESA LA SPINA PRIMA DI INIZIARE LA PULIZIA. L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE PULITO CON UN GETTO D'ACQUA.
Non installare l'apparecchio in locali in cui è prevista la pulizia con getti d'acqua.
È NECESSARIO FAR EFFETTUARE PERIODICAMENTE LA PULIZIA DELL'APPARECCHIO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE TECNICO QUALIFICATO.
Per la pulizia utilizzare panni o pennelli perfettamente puliti e igienizzati. Non utilizzare prodotti abrasivi per non togliere ai particolari la loro lucentezza.

Campana

Lavare la campana dopo averla rimossa dall'apparecchio (svitando la relativa vite di fissaggio), con acqua e sapone neutro, risciacquarla accuratamente con acqua tiepida e asciugarla perfettamente. Si consiglia di effettuare periodicamente la pulizia della campana.
Dopo la pulizia la campana deve essere fissata al portamacine superiore tramite l'apposita vite.

Sistema di macinatura

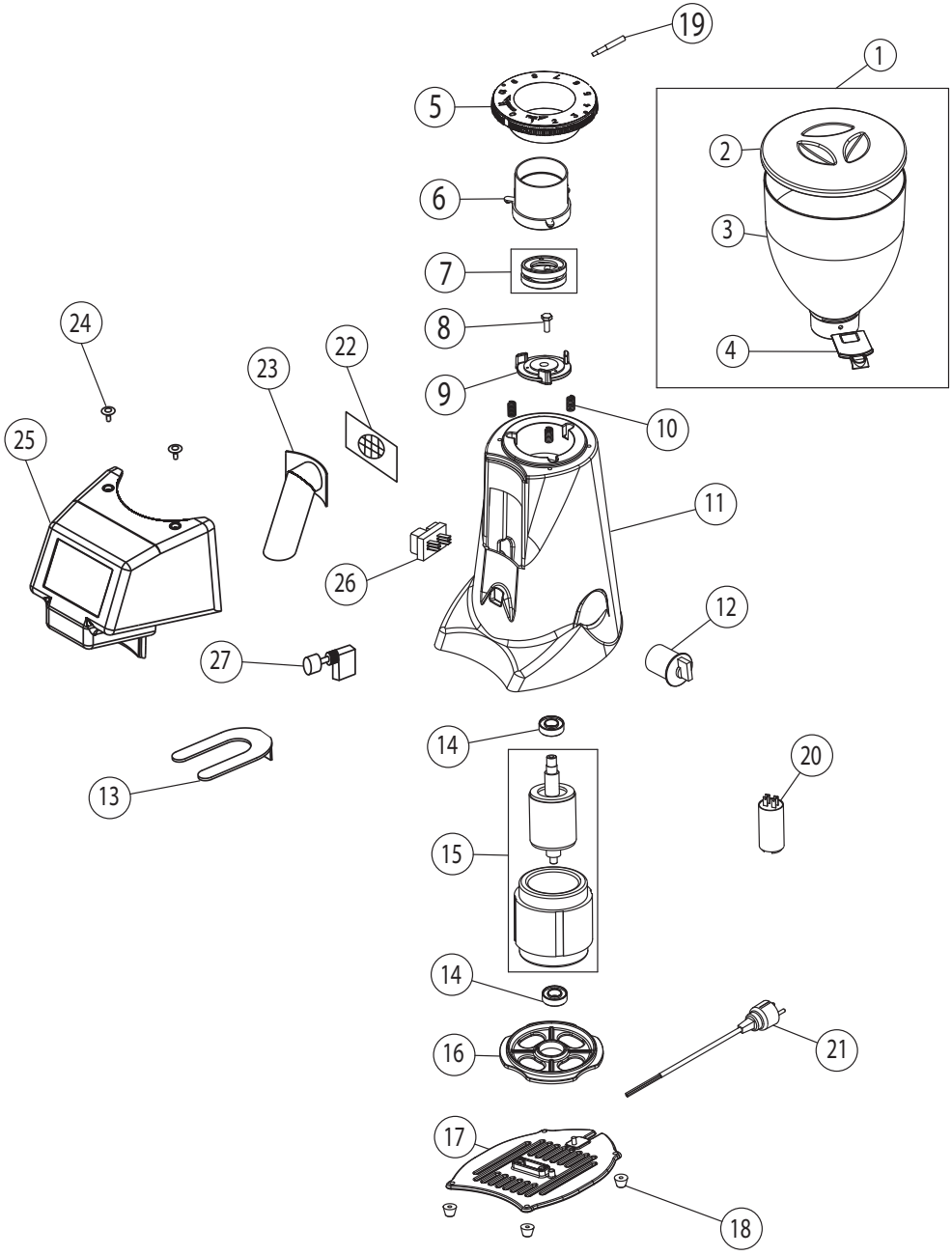
Rimuovere la vite di sicurezza che vieta la rimozione della ghiera di regolazione. Svitare la ghiera di regolazione ruotandola in senso orario. Dopo aver tolto il portamacine superiore pulire accuratamente le macine, i filetti e l'intero sistema di macinatura utilizzando un pennello ed un panno asciutto.
Dopo aver riposizionato il portamacine superiore nella sua sede, riavvitare la ghiera di regolazione, reinserire la vite antisvitamento in quello dei due fori che permette la maggior regolazione e dopo aver riposizionato la campana fissandola opportunamente, effettuare la regolazione del grado di macinatura.

Visualizzazione Statistiche

Le statistiche che scorrono quando il macinadosatore è in standby si possono nascondere:
Entrare nelle impostazioni di fabbrica poi scorrere fino alla voce VISUALIZZA STATISTICHE, con i tasti **P1** e **P2** selezionare NO per togliere le statistiche.

Una volta impostata la funzione Visualizza statistiche NO, l'operatore vede sul display solo il giorno l'ora e la data.
NB: Il tecnico autorizzato può visualizzare le statistiche premendo contemporaneamente i pulsanti **P1** e **P2**, i tre pulsanti **P1 P2 P3** lampeggeranno continuamente visualizzando le statistiche fino a quanto il tecnico non decida di toccare un qualsiasi tasto ritornando al menu di standby.

Macinadosatore eletttronico mod. **SR70**



Macinadosatore elettronico mod. SR70

POSIZIONE	CODICE	DESCRIZIONE	PZ
1	10751000	Campana completa	1
2	10751002	Coperchio campana	1
3	10751001	Campana	1
4	10751003	Linguetta campana	1
5	10752022	Ghiera di regolazione STD	1
6	10752016	Porta macina fissa D64	1
7	10752086	Coppia di Macine D64 SR70	1
8	10752008	Vite albero motore TE 8X20 SX	1
9	10752006	Porta macina rotante D64	1
10	10752011	Molla di contrasto porta macina	3
11A	10754017	Corpo grigio	1
11B	10754015	Corpo rosso	1
11C	10454021	Corpo bianco R9003	1
11D	10754022	Corpo arancio	1
11E	10754023	Corpo alluminio lucido	1
11F	10754026	Corpo cromato	1
11G	10754030	Corpo bianco perla	1
11H	10754016	Corpo nero	1
12	10754019	Interruttore di potenza 0-1	1
13	10752073	Forcella SR70	1
14	10754011	Cuschinetto 6202-ZZ	2
15	10754000	Motore F5 completo V220	1
16	10754003	Calotta motore D35	1
17	10754002	Fondello	1
18	10754008	Piedino	4
19	10755120	Leva ghiera	1
20	10752089	Condensatore 10 MF V230 SR70	1
21	10754012	Spina Shuko V220	1
22	10752092	Retina SR70	1
23	10752071	Tubo uscita SR70	1
24	10752010	Tappino SR70	1
25A	10752329	Scheda elettronica SR70 V230	1
25B	10752331	Scheda elettronica SR70 V110	1
26	10754082	Interruttore Generale 0-1	1
27	10752075	Microinterruttore con bottone SR70	1

GENERAL WARNINGS

- Read thoroughly and stick closely to the instructions and warnings.
- Before use, ensure that the mains voltage is the same as the voltage indicated on the data plate of the machine.
- Connect the appliance only to 10 Amp. sockets that are efficiently earthed.
- **Always remove the plug from the socket before carrying out any maintenance or cleaning of the appliances.**
- SINGLEPHASE models are supplied complete with cable and plug for connection to the socket.
- Any tampering with the machine or connections not complying with the above indications invalidate the manufacturer's guarantee.

PARTICULAR WARNINGS

- Never tamper with the machines anyway.
- For all interventions or tampering on the machines, always apply only to the authorized service centre.
- Never pull the power cable to remove the plug from the socket.
- Only use the appliance for the purposes it is meant for.
- Position the appliance a minimum of 5 cm from wails so as to allow good aviation.
- Keep the appl ance away from sinks and jets of water.
- Never leave the machine unguarded when switched on.
- Keep it out of the reach of children and incompetent people.
- Never switch on a machine that seems to be faulty.
- Use only original accessories and parts.
- To avoid the danger of fire, never cover the appliance.
- Unplug the appliance from the mains when it is not in use.
- Let the appliance cool down before moving it
- In the interest of safety, the appliance must always be considered as live.
- Take care, as the grinding blades may continue rotating for a short while even after the appliance is switched off.
- Do not let liquids of any kind come into contact with the internal or external parts of the appliance.
- Never put ground coffee in the hopper intended only for coffee beans.
- Do not tamper with the appliance.
- Do not touch the appliance with damp or wet hands or feet.
- THE HOPPER MUST BE FASTENED TO THE APPLIANCES GRINDING SYSTEM BY MEANS OF THE RELEVANT SCREW which must be inserted in the threaded hole located on the upper grinding blade holder and in the hole on the neck of the hopper.
- The manufacturer cannot be held responsible for bodily injury or damage to property if these regulations are not complied with.
  If the outlet gets blocked, unplug the grinder/doser from the socket, remove the hopper, unscrew the ring nut and clean thoroughly removing all the coffee.

If the coffee grinder is to remain inactive for a long period, clean it carefully, dry the top container and leave it open.

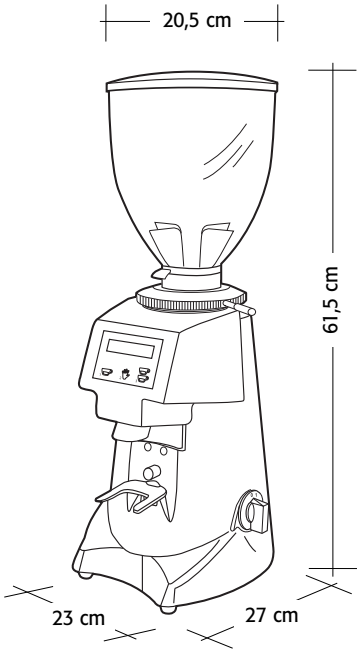
ATTENTION: Moving parts.

Introduction

Sce time immemorial, making a coffee has been an art.Precise rules have thereby to be fulfil to suceed in it. The formula to get a perfect cup of express coffee is in fact, deeply articulated as well as high affected by the quality of the coffee machine.
Aiming to a successful outcome in term of indisputable quality as well as breathtaking tastefulness, it is necessary to properly combine three elements:
1. An appreciated mixture
2. The appropriate use of available equipments
3. The wise ability and professionalism of whom prepares.

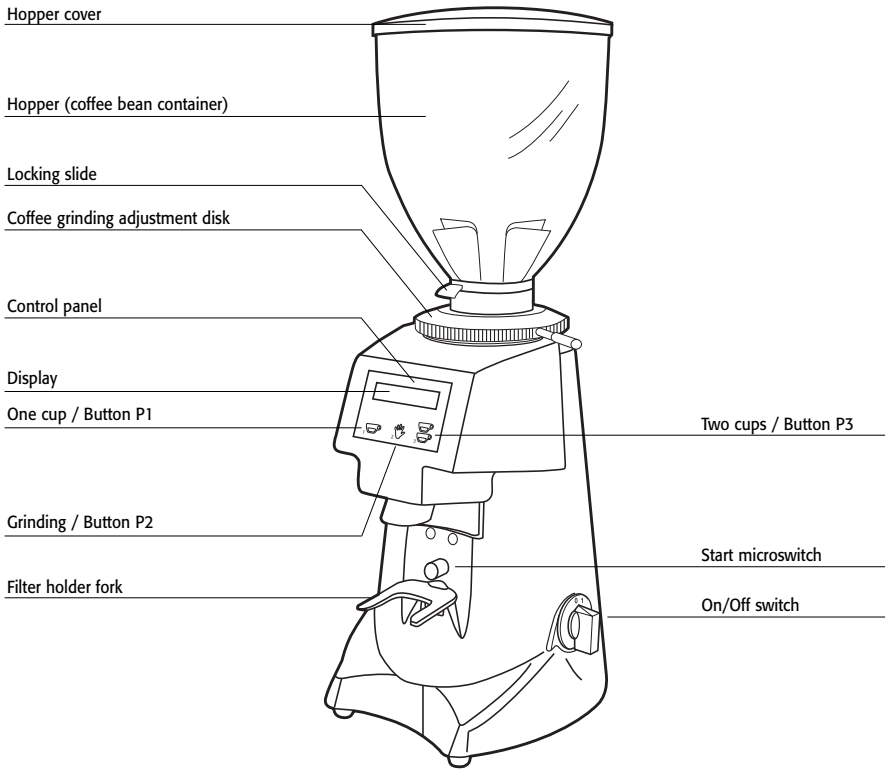
It isn't true that is just necessary to have the right mixture because without other components we can't do a good coffee cup.
The operator's experience and capabilities, to follow procedures of preparation of the coffee and use of suitable machines, strongly influenced the ctreation of the small masterpiece.
That's why professionals give a crucial importance to espresso machine and coffee grinder. Knowing and getting accustomed to them, mantainig them in peerfect efficiency and employing them as much as possibleto know well these tools, to mantain them in perfect efficiency and to employ at the most them their possibilities is an ability that belongs to the varous teachers of the coffee. The quality of a good coffee derives from a series of operations among wich the grinding has an important role.
The coffeegrinder therefore represents for the operator one of the fundamental tools, whose structure must respond to determine charateristics that are sturdiness, resistance and functionality.

Dimensions SR70



Weight 14 Kg

General description



Packaging

On opening the packaging, check carefully to make sure the appliance is intact and that there are no signs of damage. If in any doubt, do not use the unit and contact personnel with the appropriate professional skills. The packaging materials must be kept out of the reach of children as they represent a potential source of danger. Keep the packaging until the warranty has expired.

Disposal

Do not litter: dispose of the packaging materials according to the laws in force. Should you decide not to use the appliance any more, remember to unplug it so that it cannot be used, and then cut the cable in the point where it comes out of the appliance. Contact specialized firms for information on the disposal of the components of the appliance.

Use

This appliance has been designed solely for grinding coffee beans. Any other use is understood to be improper, and consequently hazardous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage as a result of improper or incorrect use.
Do not use the appliance for grinding other types of food, or anything else.
THE COFFEE GRINDERS AND COFFEE GRINDER-DOSERS MANUFACTURED BY OUR COMPANY ARE INTENDED FOR SKILLED PERSONNEL ONLY FOR PROFESSIONAL USE AND NOT FOR HOUSEHOLD USE. The user must be an adult. Do not allow children or incapable persons to use the appliance.

Installation and wiring

The appliance must be installed by skilled technical personnel in conformity with the safety rules in force. Incorrect installation may result in injury of persons or animals, or damage to property, for which the manufacturer cannot be held responsible.

- The appliance must be placed on a stable, flat surface.
- Before plugging in the appliance, make sure the voltage and frequency values of the supply mains correspond to the ratings indicated on the label featuring the appliance's technical data.
- The wall socket must be fitted with an efficient earth contact. Consequently, it is essential to make sure the earth system is efficient and in conformity with current safety rules. If in any doubt, have the system thoroughly checked by per-sonnel with the appropriate professional skills.
- IT IS COMPULSORY TO EARTH THE APPLIANCE.
- The manufacturer cannot be held responsible in the event this regulation is not complied with.
- It is essential to make sure the ratings of the system are suitable for the power absorbed by the appliance - as indicated on the label featuring the technical data - and that the wall socket is protected against over currents.
- Do not use extension cables, plug adapters for multiple sockets or makeshift connections.
- The motor must rotate clockwise. If the rotation of three-phase motors is to be inverted, by inverting the two power supply wires inside the plug, this must be carried out by skilled personnel.

Operation of the appliance

PRELIMINARIES

Make sure the hopper is positioned correctly on the appliance and is fastened to the upper grinding blade holder by means of the relevant screw. Close the locking slide and fill the hopper with coffee beans. Open the locking slide so that the beans are allowed to drop into the grinding system.

SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

ELECTRONIC GRINDERS/DOSERS
The on-off switch is used to turn the appliance both on and off.
To switch on: set the switch to "I".
To switch off: set the switch to "O".

GENERAL DESCRIPTION

The control has three buttons for the selection of the quantity to be ground:
P1: Dose for one coffee
P2: Manual grinding
P3: Dose for two coffees

OPERATION

In stand-by, the display shows information regarding the machine operation, such as: coffees made in a day, during the current week, grinder's life, date, day of the week and time.

When touching **P1** or **P3**, the button starts flashing, when the **P2** start button is pressed, grinding starts for the pre-set time.

At the end, the counters are updated. Keeping the **P2** button pressed makes the motor run without the consent of the "FILTER HOLDER START" input. During continuous grinding, the time in seconds and tens of a second is shown. For counting purposes, continuous grinding corresponds to one cup.

USER SETTINGS

To access the User's Menu, keep the **P1** button pressed for about 5 seconds. To go through the menu, use **P3**; to increase the current value, use **P2**; to decrease the current value, use **P1**.
User's Menu Settings:

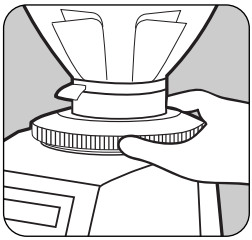
- Language: Italian, English, German, French, Spanish
- Hour, minute adjustment
- Date adjustment
- Week day adjustment
- Button brightness adjustment (In percentage from 1 to 100)

FACTORY-SET SETTINGS

To access the SETTINGS Menu, keep the **P3** button pressed for about 5 seconds.
To go through the menu, use **P3**; to increase the current value, use **P2**; to decrease the current value, use **P1**.
Factory-set settings

- One cup grinding time
- Two cups grinding time
- Grinders' replacement hours
- Grinders' partial time zero setting
- Last month's cups display
- Default reset (factory-set parameters' reset)
- Statistical displays

ADJUSTING GRINDING



In order to achieve finer or coarser grinding the adjustment disk located under the hopper.
In order to increase the coarseness of the ground coffee, the disk must be rotated clockwise; to decrease, turn the disk anticlockwise. The disk remains in the chosen position without having to be locked in place. The adjustment must be performed with the motor on, and preferably without any coffee between the grinding blades.
Grind small amounts of coffee in order to determine the optimal degree of fineness.
In the grinder-doser version, if the coffee comes out of the espresso coffee machine very quickly, it means the coffee is ground too coarse. Vice versa, if it comes out too slowly, it means the coffee is

ground too fine. Nonetheless, bear in mind that there are many conditions liable to influence the correct supply, such as the weight of the portions, the compacting, the espresso machine settings, and the cleaning of the filters.

COFFEE DOSE ADJUSTMENT

For dosing, go to FACTORY SETTINGS, select the Grinding Time, the 1 or 2 cups' option and then increase the grinding time with **P2** or decrease it with **P1**.

GRINDER REPLACEMENT

When this electronic grinder/doser reaches the value set in the factory for the replacement of the grinders, a warning appears after the statistics.

IMPORTANT: Partial zeroing is needed after replacing the grinders:
Enter the FACTORY-SET SETTINGS and go to PARTIAL ZERO SETTING and press the **P1** button.

Warnings regarding operation

- Do not leave the appliances turned ON without coffee in the hopper..

Safety devices

THERMAL OVERLOAD PROTECTION

The appliance's motor is protected against overheating resulting from overcurrents by a thermal overload protection which, when tripped, cuts off the power supply to the motor. Should the protection trip as a result of anomalous operation, such as the grinding blades jamming, the appliance must be turned off using the on-off switch, UNPLUGGED FROM THE MAINS, AND SKILLED TECHNICAL PERSONNEL CONTACTED. NEVER PERFORM ANY WORK ON THE APPLIANCE WHILE IT IS ATTACHED TO THE MAINS, TO AVOID THE RISK THAT MOTOR TURNS ON SUDDENLY.
If the appliance overheats as a result of the motor stopping, allow the appliance to cool down before performing any repair work.

SAFETY SCREWS

The hopper must always be attached to the upper grinding blade hol-der using the relevant screw, which must not be removed by the user under any circumstances.
In order to prevent the adjustment disk from being removed - which would make the rotating parts accessible - there is a safety screw on the actual disk: said screw must be positioned in whichever of the two holes on the disk enables the wider and most suitable range of grinding adjustment, and must not be removed by the user under any circumstances.

COFFEE OUTLET GUARD

The coffee outlet guard must always be fixed to the doser using the relevant screws, wich must never be removed by the user.
The removal of the coffee outlet guard can be done by skilled technical personnel only after disconnecting the appliance from the power supply by unplugging. Before reconnecting the appliance to the power supply, fix the safety device to the doser by the relevant screws.

Noise level

EEC Countries:

The maximum noise emission of our coffee grinders and grinders/dosers measured in UNI EN ISO 3741 reverberating chamber in compliance with the EN 60704-1 regulations, is compliant with the EN 60704-1 : 1998 and EN 607043 : 1996 regulations. The daily personal noise exposure of a worker, due only to an appliance's limit operation

of 240 min. per eight hours, is 78 dB(A), according to ED 86/188/EEC and ED 200311 0/EEC. Therefore during he appliance's normal operation, no pro-visions are to be taken in order to prevent such risks arising or likely to arise from noise exposure at work (articles 3-8 of ED 2003/10/EEC).

Maintenance

It is essential to check the state of the supply cable and plug periodically.
IN THE EVENT THE SUPPLY CABLE OR PLUG ARE DAMAGED, CALL IN SKILLED TECHNICAL PERSONNEL TO REPLACE THEM, THIS TO PREVENT ANY RISK. IN CE-CERTIFIED APPLIANCES A SPECIAL TOOL IS REQUIRED TO OPEN THE BASE PLATE TO GET AT THE CABLE.
It is recommended to use original spare parts only.
In order to assure the lasting efficiency of the appliance, skilled technical personnel must be called in to perform periodical maintenance, including detailed checks of the state of those components subject to wear.
The state of the grinding blades must be checked periodically. Keeping the grinding blades in an excellent state assures high-quality grinding, resulting in greater productivity and limited overheating.

Cleaning the appliance

DISCONNECT THE APPLIANCE'S POWER SUPPLY BY UNPLUGGING IT BEFORE CLEANING.
THE APPLIANCE MUST NOT BE CLEANED USING WATER JETS.
Do not install the appliance in rooms where water jets are used for cleaning.
THE APPLIANCE MUST BE CLEANED PERIODICALLY BY SKILLED TECHNICAL PERSONNEL ONLY.
Use perfectly clean, disinfected cloths or brushes for cleaning.
Do not use abrasive products as these are liable to take the sheen off shiny parts.

Hopper

Wash the hopper once it has been removed from the appliance (unscrewing the relevant fastening screw), using neutral soap and water, rinse abundantly with lukewarm water and dry thoroughly. It is advisable to clean the hopper periodically.
Once the hopper has been cleaned, it must be attached to the upper grinding blade holder using the relevant screw.

Grinding system

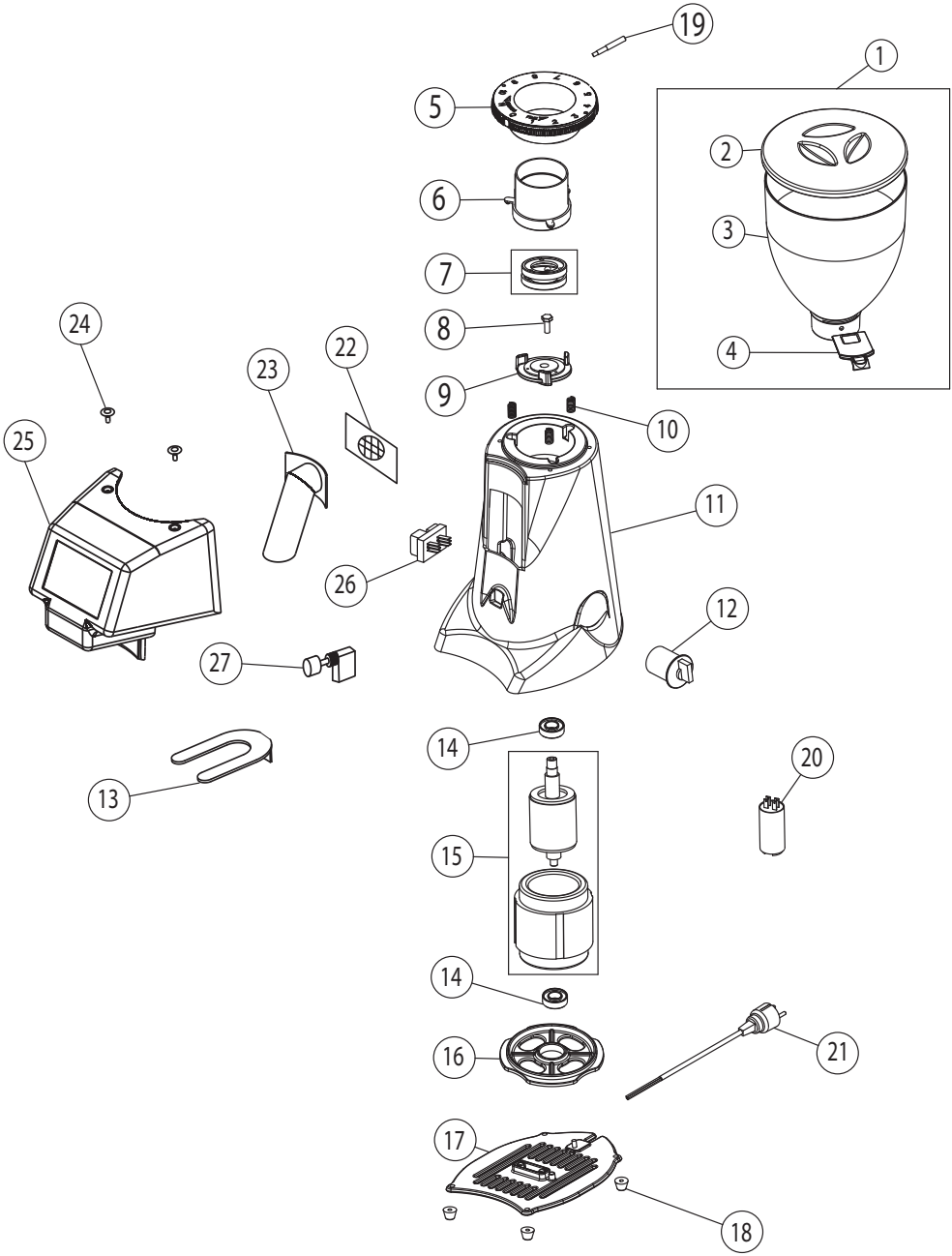
Remove the safety screw which prevents the adjustment disk from being removed. Unscrew the adjustment disk by turning it clockwise. Having removed the upper grinding blade holder, clean the grinding blades, threads and the entire grinding system thoroughly using a clean brush and cloth.
Having refitted the upper grinding blade holder in the relevant slot, screw the adjustment disk back on, put the self-locking screw back in whichever of the two holes on the disk enables the best adjustment and, having refitted the hopper and secured, adjust the grinding as required.

Statistics display

It is possible to hide the statistics that can be scrolled through when the grinder/doser is in standby:
Enter the factory-set settings then scroll to SHOW STATISTICS, with the **P1** and **P2** buttons select NO to hide the statistics.

Once NO is set in the Statistics Display, the operator can see only the date, time and day.
NB: The authorized engineer can display the statistics by pressing the **P1** and **P2** buttons simultaneously; **P1**, **P2** and **P3** will flash constantly and the statistics shall be displayed till the engineer touches any button and return to the standby menu.

mod. **SR70** Electronic coffee grinder-doser



mod. SR70 Electronic Coffee Grinder-doser

POSITION	CODE	DESCRIPTION	PC
1	10751000	Complete Bell	1
2	10751002	Bell Cover	1
3	10751001	Bell	1
4	10751003	Bell Tab	1
5	10752022	Adjustment Ring Nut STD	1
6	10752016	D64 Fixed Grinder Holder	1
7	10752086	D64 Pair Of Grinders SR70	1
8	10752008	TE 8X20 SX Motor Shaft Screw	1
9	10752006	D64 Round Grinder Holder	1
10	10752011	Grinder Holder Contrast Spring	3
11A	10754017	Grey Body	1
11B	10754015	Red Body	1
11C	10454021	White Body R9003	1
11D	10754022	Orange Body	1
11E	10754023	Shiny Aluminium Body	1
11F	10754026	Chrome Body	1
11G	10754030	Pearl white Body	1
11H	10754016	Black Body	1
12	10754019	Power Switch 0-1	1
13	10752073	Yoke SR70	1
14	10754011	6202-ZZ Mot. Bearing	2
15	10754000	F5 220v Complete Motor	1
16	10754003	D35 Motor Cap	1
17	10754002	End Cover	1
18	10754008	Foot	4
19	10755120	Ring Nut Lever	1
20	10752089	SR70 V230 10 MF Capacitor	1
21	10754012	Shuko V220 Plug	1
22	10752092	SR70 Net	1
23	10752071	SR70 Outlet Pipe	1
24	10752010	SR70 Stopper	1
25A	10752329	SR70 V230 Electronic Card	1
25B	10752331	SR70 V110 Electronic Card	1
26	10754082	Main switch 0-1	1
27	10752075	SR70 Microswitch with Button	1

GENERAL ANWEISUNGEN

- Die Hinweise und Anleitungen müssen sorgfältig durchgelesen und strikt befolgt jerden.
- Vor Grebauch prüfen, ob die Netzspannung der auf dem ypenschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht.
- Das Gerät nur an Steckdosen anschließen, die für einen ström von 10 A vorgesehen sind und eine wirksame Erdung haben.
- **Vor jeder Wartung und Reinigung des Gerätes den Stecker immer aus der Steckdose ziehen.**
- Die Ein-Phasen Modelle werden bereite mit Kabel und Stecker fur der Stromanschluss geliefert.
- Versichern Sie sich nach dem Anschluss des Gerats, ob die Drehrichtung auch mit der am Gerat angegebenen Pfeilrihtung uberstimmt.

SPEZIAL ANWEISUNGEN

- Die Geraten auf Keinen Fall nicht aufbrechen.
- Für jede Veränderung oder Eingreifen auf der geraten nur am autorisiert Dienstzentrum sich wenden,
- Beim Herausziehen des Steckers nie am Anschlußkabel ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für die Funktionen für die es vorgesehen ist jede andere Verwendung ist falsch und daher gefährlich.
- Halten Sie beim Aufstellen der Geräte einen Mindestabstand von 5 cm. Von den Wanden ein, um eine optimale Belüftung zu gewährleisten außerdem müssen die Geräte fern von Spülbecken oder spritzendem Wasser aufgestellt werden.
- Das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen oder in der Nahe von Kindern und unfähigen Personen aufbewahren.
- Das Gerät nicht einschalten, wenn es defekt ist.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör Lind Ersatzteile.
- Die Geräte niemals abdecken, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn des Gerät nicht 'in Betrieb ist.
- Lassen Sie die Geräte abkühlen, bevor sie Sie umstellen.
- Sicherheitshalber solten die Geräte immer als unter Spannung stehend betrachtet werden.
- Darauf achten, daß nach dem Stop die Mahischeiben noch in Bewegung sein können.
- Stecker nicht an der Kabel aus der Steckdose ziehen, um die Stromversorgung des Geräts auszuschalten.
- Keine Flüssigkeiten irgendwelcher Art mit den Innen- oder Außenteilen des Geräts in Berührung bringen.
- Falls das Gerät unbeaufsichtigt bleibt, ist durch die Betätigung des Hauptschalters die Stromversorgung des Geräts auszuschalten (zum Beispiel nachts, in den Pausen, der Wochenendpause oder in den Ferien).
- DIE BOHNENBEHALTER MUSS AN DAS MAHLSYSTEM DES GERÄTS DURCH DIE DAFÜR BESTIMMTE SCHRAUBE FEST GESCHRAUBT WER-DEN, die in das Gewindeloch auf dem oberen Mahlscheibenhalter und in das Loch auf dem hals des Bohnenbehalters eingefügt werden muß.
- Die Nichtbeachtung dieser Verhaltensregeln enthebt den Hersteller von jeglicher Verantwortung für Personen- oder Sachschäden.
  Falls die Öffnung verstopft sein sollte, muss der Stromstecker der Kaffeemühle gezogen, der Behälter entfernt und die Nutmutter gelockert werden. Dann kann der Kaffee entfernt und das Gerät sorgfältig gereinigt werden.

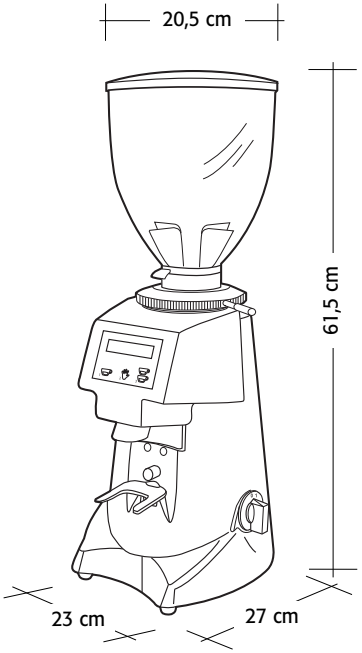
Sollte das Gerat aus irgendeinem Grunde fur langere Zeit hinweg nicht benutzt werden, so reiningen Sie es wie oben beschrieben, trocknen Sie den Kaffeebohnenbehalter ab und lassen Sie ihn offen.

Vorstellung

Die Vorbereitung des Kaffees ist eine Kunst und, es muß genauen Regeln folgen um gründe die Geheimnisse zu lernen. die Formel, um ein perfektes Täßchen ausgedrücktes Kaffees zu erhalten, ist tatsächlich, viel artikuliert und die Apparatur ist von äußerster Bedeutung. es ist notwendig drei Elementen für ein optimales Gelingen und eine unbestreitbare Qualität zusammenzustellen:
1. Eine geschätzte Mischung
2. Die geeignete Gebrauche den verfügtbaren Vorrichtungen
3. Die weise Fähigkeit und die Professionalität von derjenige ihn vorbereite.

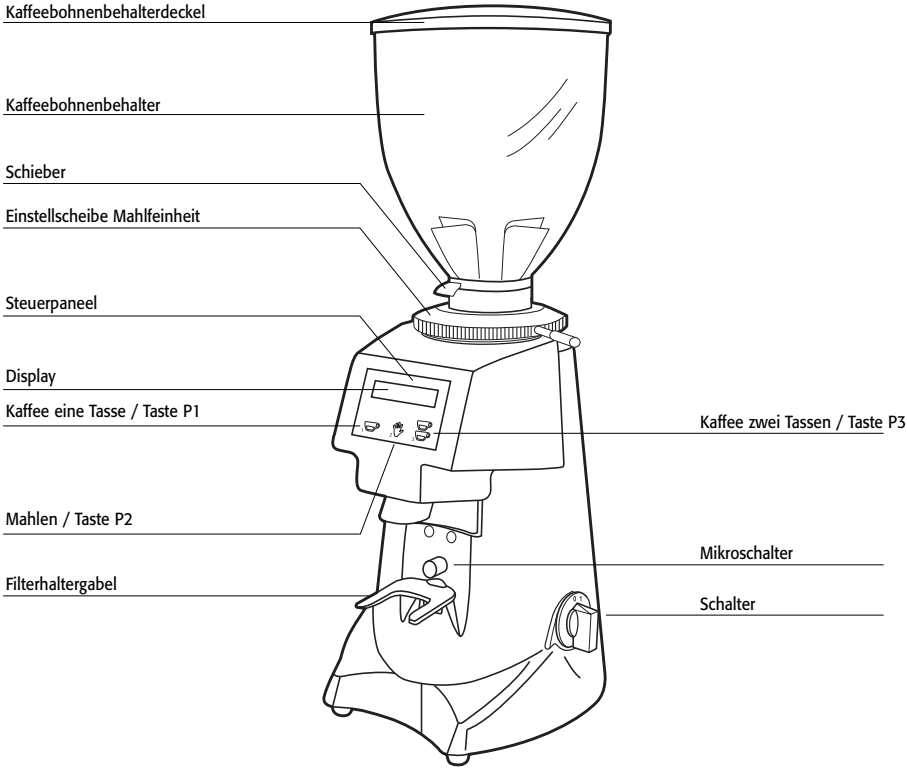
Anders als glauben, einen guten Kaffee zu schmecken, es genügt nicht nur, eine besondere Mischung zu wählen.
Die Erfahrung und die Tüchtigkeit des Fachmannes, in den richtigen Prozeduren der Vorbereitung des Getränks und der Benutzung den angemessenen Maschinen tragen zu entscheidender Weise bei, ein kleines Meisterwerk zu schaffen.
Denn die Beruftätigen geben viele Bedeutung zum macchina espresso und zum Dosierkaffeemühlen. Die Erhaltung diesen Geräte in perfekter Leistungsfähigkeit und die höchste Anwendung von ihren Möglichkeiten, ist eine Fähigkeit, die den verschiedenen Lehrern des Kaffees gehört.
die Qualität eines guten Kaffees kommt aus einer Reihe von Operationen her, von den die Ausmahlung eine wichtige Rolle hat.
Deshalb stellt der Dosierkaffeemühlen, einer der Grund Geräte für den Fachmann dar, des Struktur muß antworten, bestimmten Eigenschaften muß, die Stärke, Widerstand und Zweckmäßigkeit ist.

Abmessungen SR70



Wicht 14 Kg

Allgemeine Beschreibung



Verpackung

Nachdem das Gerät ausgepackt wurde, sofort nachprüfen, ob es unversehrt oder beschädigt ist. Im Zweifelsfalle nicht benutzen und sich an das Fachpersonal wenden. Die Verpackungsteile müssen außerhalb der Reichweite von Kindern sein, da diese eine Gefahrenquelle darstellen können. Verpackung bis zum Ablauf der Garantie aufbewahren.

Entsorgung

Die Verpackungsteile nicht in die Umwelt freisetzen, sondern sich an die geltenden Gesetze halten. Falls das Gerät nicht mehr benutzt wird, empfiehlt es sich, den Netzstecker abzu-trennen, um es unbrauchbar zu machen: Kabel an der Ausgangsstelle des Geräts abschneiden. Zur Entsorgung der Bauteile des Mahldosiergeräts sich an hierfür spezialisierte Gesellschaften wenden.

Verwendung

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Mahlen von Kaffeebohnen entwickelt. Eine Zweckentfremdung ist unangebracht und somit gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden, die auf eine Zweckentfremdung oder eine falsche Bedienung zurückzuführen sind. Das Gerät nicht für das Mahlen anderer Nahrungsmittelsorten verwenden. DIEVON UNS HERGESTELLTEN MAHL-/DOSIER-VORRICHTUNGEN UND DIE KAFFEEMÜHLEN SIND GERÄTE, DIE NUR VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL VERWENDET WERDEN DÜRFEN UND SIND NICHT DEM GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT.

Die Verwendung seitens Kinder oder unfähiger Personen ist zu verhindern.

Installation und Elektrischer Anschluss

Die Installation muß den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechend vom technischen Fachpersonal vorgenommen werden. Eine falsche Installation kann Personen, Tier- oder Sachschäden zur Folge haben, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

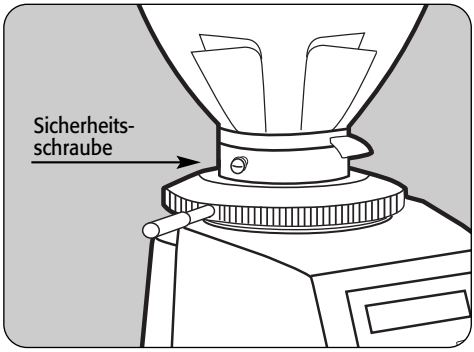
- Das Gerät muß auf eine stabile und flache Oberfläche gestellt werden.
- Vor dem Einfügen des Netzsteckers überprüfen, ob die Spannungs- und Frequenzwerte des Stromnetzes denen auf dem Geräteetikett, das die techni-schen Daten angibt, entsprechen.
- Die Steckdose muß über einen effizienten Erdungsanschluß verfügen. Daher ist es wichtig nachzuprüfen, ob die Erdungsanlage effizient ist und den derzeitigen Sicherheitsrichtlinien entspricht. Im Zweifelsfalle ist durch das Fachpersonal eine genaue Anlagenkontrolle vorzunehmen.
  DIE ERDUNG DES GERÄTS IST BINDEND.
  Bei einer Nichtbeachtung dieser Rechtsvorschrift übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Es ist wichtig nachzuprüfen, ob die Netzspannung der Anlage der GeräteBetriebsspannung, die auf dem Etikett mit den technischen Daten angegeben ist, entspricht, und ob die Steckdose vor Überstrom geschützt ist.
- Keine Verlängerungskabel, elektrische Adapter für Mehrfachsteckdosen oder fliegende Verbindungen verwenden.
- Die Drehung des Motors muß im Uhrzeigersinn erfolgen. Die eventuelle Drehung der Drehstrommotoren in die umgekehrte Richtung, die eine Folge der Vertauschung beider Stromleiter in der Steckdose ist, muß vom Fachpersonal vorgenommen werden.

Betrieb des Geräts

VORBEREITUNG

Bitte nachprüfen, ob die Bohnenbehalter auf dem Gerät richtig sitzt und am oberen Mahlscheibenhalter durch die dazu bestimmte Schraube festgeschraubt ist.

Schieber schließen und Bohnenbehalter mit Kaffeebohnen füllen. Schieber soweit öffnen, daß die Kaffeebohnen in das Mahlsystem fließen.



EIN- UND AUSSCHALTVORGANG

ELEKTRONISCHE KAFFEEMÜHLEN
Schalter sowohl für das Ein- als auch Ausschalten betätigen.
Einschalten: Schalter auf "I".
Ausschalten: Schalter auf "O".

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Die Steuerung umfasst drei Tasten zur Auswahl der zu mahlenden Menge:
P1: Auswahl für einen Kaffee
P2: Manuelles Mahlen
P3: Auswahl für zwei Kaffees

BETRIEBSANLEITUNG

Im Standby-Modus zeigt das Display Informationen über die Maschine an, wie etwa die Anzahl der Kaffees, die im Laufe des Tages gemahlen wurden, die Lebensdauer der Kaffeemühle, das Datum, den Wochentag und die Uhrzeit.

Durch das Drücken einer Auswahltaste wie **P1** oder **P3** leuchtet die Taste auf; durch das Drücken der Taste **P2** beginnt der Mahlvorgang mit der voreingestellten Zeit.

Nach diesem Vorgang werden die Zähler aktualisiert. Durch weiteres Drücken der Taste **P2** wird der Motor der Mühle gestartet; die Meldung „START FILTERTRÄGER VORHANDEN" muss nicht bestätigt werden.
Während des Mahlvorgangs wird weiterhin die Zeit in Sekunden und Zehntelsekunden angezeigt. Das durchgehende Mahlen führt zu einer Erhöhung der Menge an Kaffee.

BENUTZEREINSTELLUNGEN

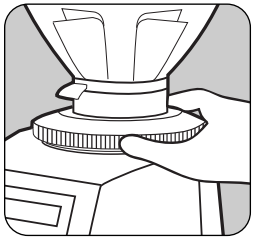
Um zum Benutzermenü zu gelangen, muss die Taste **P1** ca. fünf Sekunden lang gedrückt werden. Mit der Taste **P3** gelangen Sie zu den Menüs; mit **P2** kann der aktuelle Wert erhöht und mit **P1** reduziert werden.
OPTIONEN IM BENUTZERMENÜ:
- Sprache: Italienisch, Englisch, Deutsch, Französisch, Spanisch
- Einstellung Stunde, Minute
- Einstellung Datum
- Einstellung Wochentag
- Einstellung Helligkeit der Tasten

(in Prozent von 1 bis 100)

WERKSEINSTELLUNGEN

Um zum Menü EINSTELLUNGEN zu gelangen, muss die Taste **P3** ca. fünf Sekunden lang gedrückt werden. Mit der Taste **P3** gelangen Sie zu den Menüs; mit **P2** kann der aktuelle Wert erhöht und mit **P1** reduziert werden.
OPTIONEN DER WERKSEINSTELLUNGEN:
- Zeit zum Mahlen von einem Kaffee
- Zeit zum Mahlen von zwei Kaffees
- Zeit bis zum Austauschen der Mühle
- Nullstellung der Stunden der Mühle
- Anzeige Kaffees im vergangenen Monat
- Voreingestellte Nachfüllung (Zurücksetzen auf Werkseinstellung)
- Anzeige Statistiken

MAHLEINSTELLUNG



Um den Kaffee mehr oder weniger fein zu mahlen, muß durch den dazu bestimmten Stift die Einstelscheibe unter der Bohnenbehalter betätigt werden.
Zur Erzielung von grobkörnig gemahlenem Kaffee ist die Scheibe im Uhrzeigersinn zu drehen; für feiner gemahlenem Kaffee im Gegenuhr-zeigersinn. Die Einstellscheibe bleibt in Position, ohne festgeklemmt werden zu müssen. Die Einstellung erfolgt bei eingeschaltetem Motor und möglichst ohne Kaffee zwi-schen den Mahlscheiben.
Kleine Kaffeemengen mahlen, um die optimale Kaffeekörnigkeit herauszufinden.
In der Version Mahldosiergerät bedeutet ein zu schnelles Ausfließen aus der Espressomaschine, daß der Kaffee zu grob gemahlen ist. Falls umgekehrt dies zu langsam erfolgt, ist der Kaffee zu fein gemahlen. Dabei müssen jedoch unzählige Bedingungen in Betracht gezogen werden, die den korrekten Kaffeeausfluß beeinflussen können wie zum Beispiel das Dosisgewicht, die Pressung, die Einstellung der Espressomaschine sowie die Filterreinigung.

EINSTELLUNG DER DOSIS GEMAHLENEN KAFFEES

Um die Dosierung einzustellen, müssen die WERKSEINSTELLUNGEN aufgerufen und die Zeit zum Mahlen ausgewählt werden: 1 oder 2 Kaffees. Anschließend kann die Dauer des Mahlvorgangs mit der Taste **P2** erhöht oder mit der Taste **P1** reduziert werden.

AUSTAUSCHEN DER MÜHLE

Diese elektronische Kaffeemühle zeigt nach dem Erreichen des werkseitig eingestellten Wertes an, dass die Mühle ausgetauscht werden muss. Dieser Hinweis erscheint nach den Statistiken.

WICHTIG: Nach dem Austauschen der Mühle muss eine partielle Nullstellung durchgeführt werden: Gehen Sie zum Menü WERKSEINSTELLUNGEN und dann zum Menü PARTIELLE NULLSTELLUNG. Drücken Sie anschließend die Taste **P1**.

Bedienungshinweise

- Mahldosiergeräte niemals eingeschaltet lassen, wenn sich in der Bohnenbehalter Kein Kaffee befindet.

Schutzvorrichtungen

THERMOSCHUTZ
Der Gerätemotor ist vor Überhitzung, das eine Folge von Überstrom ist, durch einen Thermoschutz geschützt, der in die Stromversorgung des Motors eingreift und diese unterbricht. Falls sich der Termoschutz infolge von Funktionsstörungen, wie zum Beispiel eine Blockierung der Mahlscheiben, einschaltet, ist das Gerät durch die Schalterbetätigung auszuschalten, den Netzstecker zu ziehen und sich an das Fachpersonal zu wenden.
NIEMALS IN DAS, UNTER SPANNUNG, STEHENDE GERÄT EINGREIFEN. AUF KEINEN FALL ARBEITEN AM GERÄTVORNEHMEN, WENN DIESES AN DAS STROMNETZ GESCHLOSSEN IST, DA DER MOTOR UNVOR-HERGESEHEN EINGESCHALTET WERDEN KÖNNTE.
Bei Überhitzung des Geräts infolge der Blockierung des Motors, es vor dem Eingriff abkühlen lassen.

SICHERHEITSCHRAUBEN

- Die Bohnenbehalter muß stets an den Mahlscheibenhalter durch die dazu bestimmte Schraube fest sitzen, die niemals vom Bediener entfernt werden darf.
- Zur Vermeidungder Entfernung der Einstellscheibe und dem darauffolgenden Zugang zu den drehenden Teilen befindet sich auf der Scheibe selbst eine Sicherheitsschraube: diese Schraube muß in eines der beiden Löcher in der scheibe ein gefügt werden, das die breiteste und geeignetste Mahleinstellung ermöglicht; darf niemals vom Bediener entfernt werden.

SCHUTZ KAFFEE-AUSLAUF

Der Schutz des Kaffeeauslaufs muss immer mit den geeigneten Schrauben an der Dosiereinheit befestigt sein. Der Benutzer darf diese Schrauben keinesfalls entfernen.

DER SCHUTZ DES KAFFEEAUSLAUFS DARF AUSSCHLIEßLICH VON QUALIFIZIER-TEM FACHPERSONAL ABGENOMMEN WERDEN, NACHDEM DIE STROMZUFUHR ZUM GERÄT UNTERBROCHEN, D.H. DER STECKER AUS DER DOSE GEZOGENWURDE. Vor dem erneuten Stromanschluss des Geräts unbedingt den Schuntz montieren.

Geräusch

EWG-Länder:

Der maximale Geräuschpegel unserer Dosier- und Mahlvorrichtungen, gemessen in einem Hallraum UNI EN ISO 3741 gemäß den Normen EN 60704-1, stimmt mit den Normen EN 60704-1: 1998 und EN 607043 : 1996 überein. Der entsprechende Lautstärkepegel dem der Bediener täglich ausgesetzt sein darf und der sich ausschließlich auf den maximalen Gerätebetrieb von 240 min. im Laufe von acht Stunden bezieht, beträgt 78 dB(A) und entspricht den europäischen Richtlinien 86/188/EWG und 2003/1 O/EWG. Zum Gebrauch des Geräts sind daher keinerlei Maßnahmen gegen das Risiko nötig, das durch die Geräuschbeiastung am Arbeitsplatz entstehen kann (Art. 3-8 der europäischen Richtlinie 2003/1 O/EWG)..

Wartung

Auch der Zustand des Kabels und des Steckers ist regelmäßig zu überprüfen.

BEI BESCHÄDIGTEM KABEL ODER NETZSTECKER IST FÜR DIE AUSVVECHS-LUNG DESSELBEN DAS FACHPERSONAL ZU RUFEN, SO UM JEGLICHE GEFAHR ZU VERHINDERN.

ZUR ÖFFNUNG DER BODENPLATTE IST IN DEN GERÄTEN MIT DER MARKIERUNG CE UM ZUGRIFF ZU DEM KABEL ZU ERHALTEN, DIE BENUTZUNG VON SONDERWERKZEUG ERFORDERLICH. Es empfiehlt sich, nur Originalersatzteile zu verwenden.

Zur Gewährleistung der Geräteeffizienz muß eine regelmäßige Wartung sowie genaue Kontrollen über den Zustand der verschleißanfälligsten Komponenten vom Fachpersonal durchgeführt werden.

Ferner muß regelmäßig der Verschleiß der Mahischeiben überprüft werden. Ein sehr guter Zustand der Mahlscheiben garantiert eine hochwertige Qualität des Mahlvor angs mit größerer Produktivität und der Begrenzung der Überhitzungs-gefahr.

Reinigungdes Geräts

VOR DEM BEGINN DER REINIGUNG IST DIE STROMVERSORGUNG DES GERÄTS AUSZUSCHALTEN INDEM DER NETZSTECKER GEZOGEN WIRD.

DAS GERÄT NICHT MIT EINEM WASSERSTRAHL SÄUBERN. Das Gerät nicht in Räumen aufstellen, in denen eine Wasserstrahlreinigung vorgesehen ist.

DIE REGELMÄSSIGE GERÄTEREINIGUNG DARF AUSSCHLIESSLICHVOM FACHPERSONAL VORGENOMMEN WERDEN. Zum Reinigen des Geräts sind vollkommen saubere und hygienische

Tücher oder Pinsel zu verwenden. Keine Schleifmittel verwenden, damit der Glanz der Teile intakt bleibt.

Bohnenbehalter

Bohnenbehalter erst nach der Entfernung vom Gerät (die diesbezügliche Sicherheitsschraube lösen) mit Wasser und neutraler Seife waschen, mit warmes Wasser spülen und vollkommen abtrocknen. Es empfiehlt sich, die Bohnenbehalter regelmäßig zu waschen. Nach der Reinigung muß die Bohnenbehalter an den oberen Mahischeibenhalter durch die diesbezügliche Schraube festgeschraubt werden.

Mahlsystem

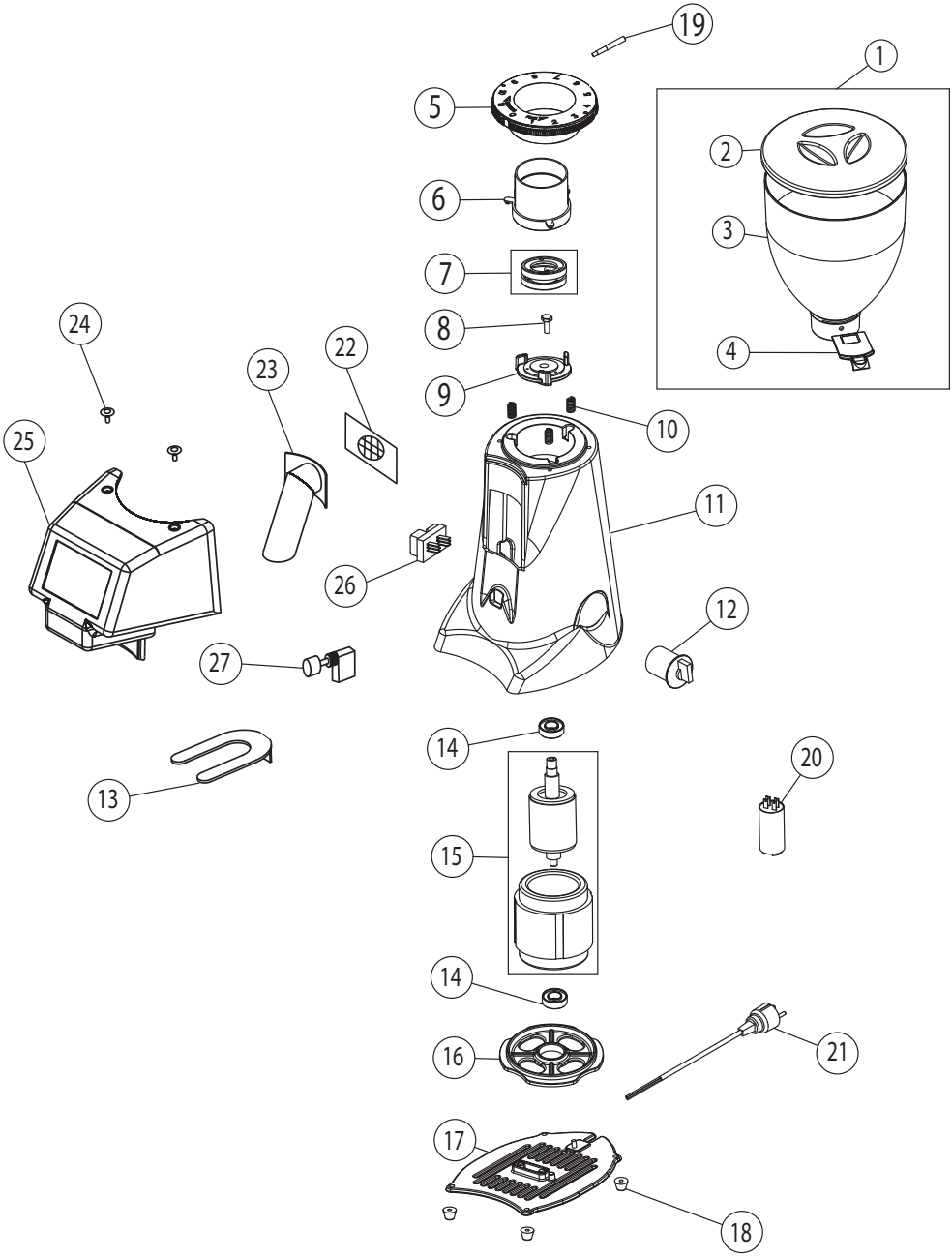
Die Sicherheitsschraube, die das Entfernen der Einstellscheibe verhindert, lösen. Die Einstellscheibe durch Umdrehungen im Uhrzeigersinn lösen. Nach der Abnahme des oberen Mahlscheibenhalters sind die Mahlscheiben, Gewinde und das ganze Mahlsystem mittels eines Pinsels und eines trockenen Tuches sorgfältig zu reinigen.
Nachdem der obere Mahlscheibenhalter wieder in seine Stellung zurückgebracht wurde, ist die Einstelischeibe festzuschrauben und die Sicherheitsschraube in eines der beiden Löcher wieder einzufügen, das die bestmögliche Einstellung ermöglicht. Nach dem festen Anbringen der Bohnenbehalter, durch zweckmäßiges Festschrauben, ist die Einstellung des Mahlgrades vorzunehmen.

Anzeige Statistiken

Die Statistiken, die angezeigt werden, wenn sich die Kaffeemühle im Standby-Betrieb befindet, können auch ausgeblendet werden:
Gehen Sie zu den Werkseinstellungen und dann zum Menü STATISTIK ENZEIGEN. Wählen Sie mit den Tasten **P1** und **P2** NEIN, um die Statistiken nicht mehr anzuzeigen.

Sobald die Funktion „Anzeige Statistik NEIN" eingestellt ist, sieht der Bediener nur mehr den Tag, die Uhrzeit und das Datum auf dem Display.
HINWEIS: Autorisierte Fachmänner können die Statistiken anzeigen, indem sie gleichzeitig die Tasten **P1** und **P2** drücken. Die drei Tasten **P1**, **P2** und **P3** leuchten ständig und zeigen die Statistiken an, bis eine beliebe Taste gedrückt wird, wodurch das Gerät in den Standby-Modus wechselt.

Elektronische Kaffeemühle mod. **SR70**



Elektronische Kaffeemühle mod. SR70

POSITION	CODE	BESCHREIBUNG	ST
1	10751000	Glocke Komplett	1
2	10751002	Abdeckung Glocke	1
3	10751001	Glocke	1
4	10751003	Feder Glocke	1
5	10752022	Einstellmutter STD	1
6	10752016	Feste Mühlenhalterung D64	1
7	10752086	Mühlen In Paar D64 SR70	1
8	10752008	Schraube Motorwelle TE 8X20 SX	1
9	10752006	Drehbare Mühlenhalterung D64	1
10	10752011	Kontrastfeder Halterung Mühle	3
11A	10754017	Grauer Körper	1
11B	10754015	Roter Körper	1
11C	10454021	Weißer Körper R9003	1
11D	10754022	Oranger Körper	1
11E	10754023	Aluminiumkörper Glänzend	1
11F	10754026	Verchromter Körper	1
11G	10754030	Weiße Perle Körper	1
11H	10754016	Schwarz Körper	1
12	10754019	Leistungsschalter 0-1	1
13	10752073	Gabel SR70	1
14	10754011	Lager Motor 6202-ZZ	2
15	10754000	F5 Komplett Motor 220V	1
16	10754003	Kalotte Motor D35	1
17	10754002	Bodenplatte	1
18	10754008	Fuss	4
19	10755120	Hebel Mutter	1
20	10752089	Kondensator 10 MF V230 SR70	1
21	10754012	Stecker Shuko V220	1
22	10752092	Retina SR70	1
23	10752071	Ausgangsleitung SR70	1
24	10752010	Stöpsel SR70	1
25A	10752329	Schaltplan SR70 V230	1
25B	10752331	Schaltplan SR70 V110	1
26	10754082	Hauptschalter 0-1	1
27	10752075	Mikroschalter mit Knopf SR70	1

CONSEILS GÉNÉRAUX

- Lire attentivement les conseils et les instructions et s'y conformer.
  Avant d'utiliser l'appareil, vérifier si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque des données techniques de ce dernier.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise de courant ayant un débit de 10 A et dotée d'une mise à la terre efficace.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer une opération d'entretien ou de nettoyage quelconque.
- Les modèles MONOPHASÉS sont fournis déjà équipés d'un cordon et d'une fiche pour le branchement sur la prise.
- Toute altération ou branchement non conforme provoque la déchéance de la garantie offerte par le fabricant.

AVERTISSEMENTS SPÉCIFIQUES

- N'altérer en aucun cas l'appareil.
- Pour toute intervention sur l'appareil, s'adresser exclusivement à un service après-vente agréé.
- Ne jamais tirer le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise.
- N'utiliser l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Placer l'appareil à au moins 5 cm du mur afin qu'il soit bien aéré.
- S'assurer que l'appareil ne soit pas tout près d'un évier ou à la portée d'un jet d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil allumé sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants ni des personnes qui ne savent pas s'en servir.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil s'il semble défectueux.
- N'utiliser que des accessoires et des pièces détachées d'origine.
- Ne jamais couvrir l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Débrancher l'appareil s'il ne doit pas être utilisé pendant une longue période.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le déplacer.
- Au niveau de la sécurité, l'appareil doit toujours être considéré comme branché et donc sous tension.
- Faire attention car les meules peuvent encore tourner pendant quelques secondes après avoir arrêté l'appareil.
- Veiller à ce qu'aucun liquide ne soit en contact avec les parties internes ou externes de l'appareil.
- Ne jamais verser de café moulu dans la trémie.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés.
- FIXER LA TRÉMIE AU SYSTÈME DE MOUTURE DE L'APPAREIL À L'AIDE DE LA VIS CORRESPONDANTE qu'il faut introduire dans le trou fileté prévu sur le porte meules supérieur et dans celui situé sur le collier de la trémie.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accident ou de dommages aux biens dus à l'inobservation de ces normes.
  Si l'orifice est bouché, débrancher le moulin-doseur, enlever la trémie, dévisser la frette et nettoyer soigneusement en enlevant tout le café.

Si le MOULIN-DOSEUR reste inactif pendant une certaine période, le nettoyer avec soin, laver et essuyer la trémie et la laisser ouverte.

ATTENTION : Organes en mouvement.

Introduction

Faire du café est un art et il faut suivre des règles précises pour en connaître tous les secrets. La méthode permettant d'obtenir une bonne tasse de café express est en effet plutôt complexe et l'appareil y joue un rôle très important. Trois facteurs doivent nécessairement être associés pour que le résultat soit optimal et la qualité indiscutable:

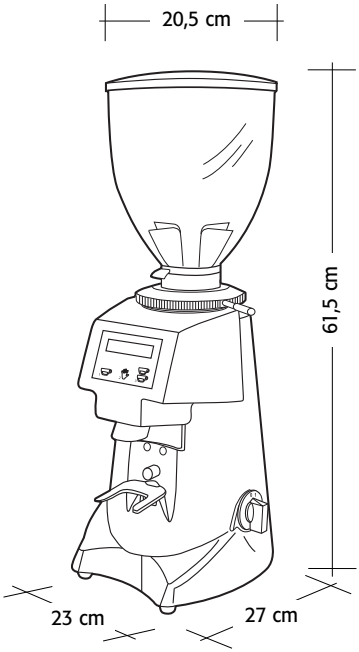
1. un bon mélange
2. l'emploi approprié des appareils à disposition
3. l'habileté et le professionnalisme de celui ou celle qui le prépare. Contrairement à ce que l'on croit, il ne suffit pas de choisir un mélange particulier pour déguster un bon café.

L'expérience et la capacité de suivre les justes procédures de préparation de la boisson et d'utiliser les appareils adéquats contribuent de façon déterminante à créer un vrai chef-d'?uvre. C'est la raison pour laquelle les professionnels du secteur accordent autant d'importance à la machine à café et au moulin-doseur.

Bien connaître ces appareils, faire en sorte qu'ils soient toujours efficaces et les utiliser de façon à ce qu'il soient les plus performants possible demandent une expérience que seuls les vrais amateurs de café possèdent.

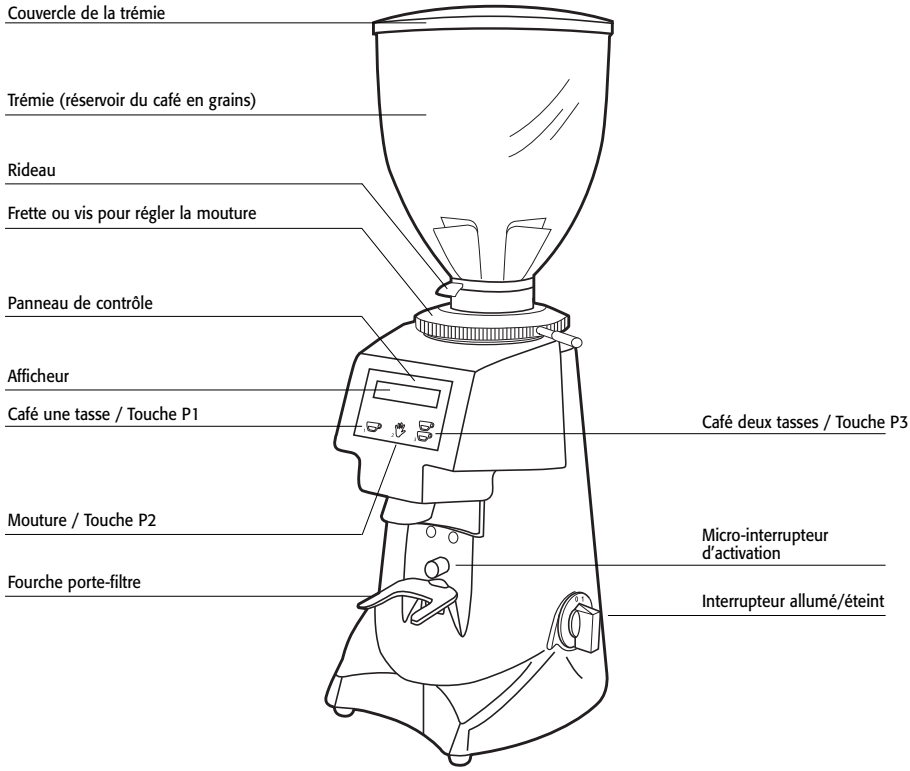
La qualité d'un bon café express dérive d'une série d'opérations où la mouture a un rôle important. Le moulin-doseur est donc un des appareils de base pour l'opérateur et sa structure doit avoir des caractéristiques bien précises: robustesse, résistance et fonctionnalité.

Dimensions SR70



Poids 14 Kg

Description générale



Emballage

Après avoir ouvert l'emballage, vérifier soigneusement si l'appareil est en bon état et s'il n'a pas été abîmé durant le transport. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à du personnel professionnellement qualifié. Ne pas laisser les éléments d'emballage à la portée des enfants car ils sont une source de risque potentiel. Conserver l'emballage jusqu'à l'échéance de la garantie.

Élimination

Ne pas jeter les éléments d'emballage n'importe où mais se conformer aux lois en vigueur en la matière. Lorsque l'appareil n'est plus utilisable, faire en sorte qu'il ne puisse plus fonctionner en le débranchant et en coupant ensuite le cordon électrique à l'endroit où il sort de l'appareil. S'adresser à une société spécialisée en recyclage pour éliminer les différents composants.

Emploi

Cet appareil n'a été conçu QUE pour moudre du café en grains. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels dus à un usage impropre ou erroné. Ne pas utiliser l'appareil pour moudre d'autres types d'aliments ni pour quoi que ce soit d'autre.
LES MOULINS-DOSEURS ET LES MOULINS À CAFÉ FABRIQUÉS PAR NOTRE SOCIÉTÉ ONT ÉTÉ CONÇUS UNIQUEMENT POUR UN USAGE PROFESSIONNEL ET SONT DESTINÉS À DU PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ. L'utilisateur doit être un adulte.

Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil ni les personnes qui ne sont pas en mesure de le faire.

Montage et branchement électrique

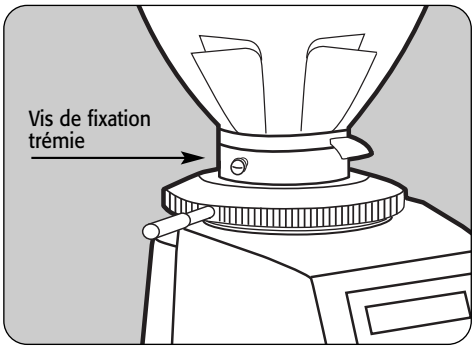
L'appareil doit être monté par **du personnel technique qualifié, conformément aux normes de sécurité en vigueur**. Un mauvais montage peut provoquer un accident ou des dommages aux animaux ou aux biens dont le fabricant ne peut pas être retenu pour responsable.

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et plate.
- Avant de brancher la prise, vérifier si les valeurs de tension et de fréquence du secteur correspondent à celles indiquées sur l'étiquette contenant les données techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit être munie d'un contact de terre efficace. Il faut donc vérifier si le système de mise à la terre est efficace et conforme aux normes actuelles de sécurité. En cas de doute, faire contrôler soigneusement l'installation par du personnel professionnellement qualifié.
  BRANCHER OBLIGATOIREMENT L'APPAREIL À LA TERRE.
  Le fabricant décline toute responsabilité si cette indication n'est pas respectée.
- Vérifier si le débit de l'installation électrique est approprié à la puissance et/ou au courant absorbés par l'appareil (voir l'étiquette contenant les données techniques) et si la prise est protégée contre la surintensité.
- Ne pas utiliser de rallonges, d'adaptateurs électriques pour prises multiples ni de cordons volants.
- Le moteur doit tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. L'inversion éventuelle du sens de rotation des moteurs triphasés, en inversant les deux conducteurs d'alimentation de la fiche, doit être effectuée par du personnel qualifié.

Fonctionnement de l'appareil

PRÉPARATION

Vérifier si la trémie est placée correctement sur l'appareil et fixée au porte meules supérieur avec la vis prévue à cet effet. Fermer le rideau et remplir la trémie de café en grains. Ouvrir le rideau de façon à permettre aux grains de café de tomber dans le groupe de mouture.



MISE EN MARCHE ET ARRÊT

MOULINS-DOSEURS ÉLECTRONIQUES
Actionner l'interrupteur aussi bien pour mettre l'appareil en marche que pour l'arrêter.
Mise en marche: interrupteur sur «I».
Arrêt: interrupteur sur «O».

DESCRIPTION GÉNÉRALE

Le panneau de contrôle dispose de trois boutons pour sélectionner la dose à moudre:
P1: Sélection dose pour un café
P2: Mouture manuelle
P3: Sélection dose pour deux cafés

DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

En stand-by, les informations concernant le fonctionnement de l'appareil sont affichées, tels que: le nombre de cafés distribués au cours de la journée, durant la semaine en cours, la durée du moulin, la date, le jour de la semaine et l'heure.

Lorsque l'opérateur frôle une touche de présélection comme **P1** ou **P3**, le bouton correspondant se met à clignoter. La mouture démarre et continue pendant le temps pré-réglé en appuyant sur le bouton de démarrage **P2**.

Les compteurs sont mis à jour à la fin de l'opération. Le fait d'appuyer de façon continue sur le bouton **P2** actionne le moteur des meules sans avoir besoin de l'accord d'entrée pour le «DÉMARRAGE PRÉSENCE PORTE-FILTRE».
Durant la mouture continue, le temps est affiché en secondes et dixièmes de seconde. La mouture continue correspond à l'augmentation d'un café.

PROGRAMMATIONS UTILISATEUR

Pour accéder au menu utilisateur, appuyer sur le bouton **P1** pendant environ 5 secondes sans le relâcher. Le bouton **P3** permet d'avancer dans les menus et les boutons **P2** et **P1** respectivement d'augmenter ou de diminuer la valeur courante.
OPTIONS DU MENU UTILISATEUR:

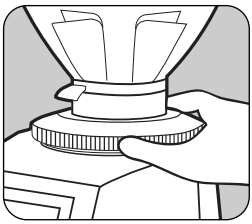
- Langue: Italien, Anglais, Allemand, Français, Espagnol
- Réglage heure, minutes
- Réglage date
- Réglage jour de la semaine
- Réglage luminosité des touches (En pourcentage de 1-100)

PROGRAMMATIONS EN USINE

Pour accéder au menu PROGRAMMATIONS, appuyer sur le bouton **P3** pendant environ 5 secondes sans le relâcher.
Le bouton **P3** permet d'avancer dans les menus et les boutons **P2** et **P1** respectivement d'augmenter ou de diminuer la valeur courante.
OPTIONS DU MENU USINE:

- Temps de mouture pour un café
- Temps de mouture pour deux cafés
- Heures remplacement des meules
- Mise à zéro total partiel heures meules
- Affichage cafés au cours du dernier mois
- Recharge par défaut (rétablissement paramètres d'usine)
- Affichage des statistiques

RÉGLAGE DE LA MOUTURE



Pour moudre le café plus ou moins fin, agir sur la frette de réglage qui se trouve sous la trémie.
Pour augmenter la grosseur du café moulu, tourner la frette dans le sens des aiguilles d'une montre ; pour la diminuer, tourner la frette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La frette reste dans la position réglée sans devoir arrêter l'appareil. Le réglage doit être effectué quand le moteur tourne et, si possible, sans café entre les meules. Il est conseillé de moudre de petites quantités de café pour rechercher la grosseur optimale. Si la machine à café

distribue trop vite le café, c'est que le café a été moulu trop gros dans la version moulin-doseur. Si le café descend au contraire trop lentement, c'est que le café est moulé trop fin. Il faut néanmoins considérer que plusieurs facteurs peuvent influer sur la distribution correcte de la boisson : la quantité de café, la façon dont il est tassé, le réglage de la machine à café et la propreté des filtres.

REGLAGE DE LA DOSE DE CAFÉ MOULU

Pour régler le dosage, il faut accéder aux PROGRAMMATIONS EN USINE, sélectionner le TEMPS DE MOUTURE, l'option MOUDRE 1 ou 2 cafés et augmenter ou diminuer le TEMPS DE MOUTURE respectivement avec les touches **P2** ou **P1**.

REMPLACEMENT DES MEULES

Ce moulin-doseur électronique avertit qu'il faut remplacer les meules, avec un message qui apparaît après les statistiques, lorsque la valeur saisie en usine a été atteinte.

IMPORTANT: faire une mise à zéro partielle après avoir remplacé les meules:
Entrer dans le menu PROGRAMMATIONS EN USINE, continuer jusqu'à l'option MISE À ZÉRO PARTIELLE et appuyer sur la touche **P1**.

Précautions à prendre

- Ne jamais laisser l'appareil en marche sans café dans la trémie.

Protections

DISPOSITIF DE PROTECTION THERMIQUE
Le moteur de l'appareil est protégé contre la surchauffe due à la surintensité par un dispositif de protection thermique qui intervient en coupant le courant du moteur. Si ce dispositif devait intervenir, à cause d'une anomalie de fonctionnement comme par exemple le blocage des meules, éteindre l'appareil en actionnant l'interrupteur, DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE ET S'ADRESSER À DU PERSONNEL QUALIFIÉ. NE JAMAIS INTERVENIR SUR L'APPAREIL SOUS TENSION CAR LE MOTEUR RISQUE DE SE REMETTRE EN MARCHE À L'IMPROVISTE. S'il y a eu surchauffe de l'appareil à cause du blocage du moteur, attendre qu'il se refroidisse avant d'intervenir.

VIS DE SÉCURITÉ

- La trémie doit toujours être fixée au porte-meules supérieur avec la vis spécifique que l'utilisateur ne doit absolument pas enlever.
- Une vis indévissable a été prévue sur la frette de réglage pour empêcher d'enlever cette dernière et d'accéder aux organes rotatifs: cette vis, que l'utilisateur ne doit jamais enlever, doit être placée dans le trou (sur les deux situés sur la frette) qui permet le meilleur réglage de la mouture.

PROTECTION SORTIE DU CAFÉ

La protection sortie du café doit toujours être fixée au groupe de dosage à l'aide des vis spécifiques que l'utilisateur ne doit jamais enlever.
LA PROTECTION SORTIE DU CAFÉ NE PEUT ÊTRE ENLEVÉE QUE PAR LE PERSONNEL QUALIFIÉ APRÈS AVOIR DÉBRANCHÉ LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT.
Remonter la protection avant de rebrancher l'appareil.

Niveau de bruit

Pays de la Communauté européenne:
Le niveau sonore des moulins-doseurs et des moulins à café de notre société, mesuré dans une chambre réverbérante UNI EN ISO 3741, conforme aux normes EN 60704-1, satisfait aux normes EN 60704-1 : 1998 et EN 607043 : 1996. Le niveau équivalent d'exposition sonore pour un opérateur, lié EXCLUSIVEMENT à un fonctionnement limite de

l'appareil de 240 min sur huit heures, est de 78 dB(A), conformément à la Directive européenne 86/188/EEC et révision successive 2003/1 0/EEC. L'utilisation de l'appareil ne nécessite donc d'aucune précaution contre les risques dérivant d'une exposition au bruit sur le lieu de travail (articles 3-8 de la norme DE 2003/1 0/EEC).

Entretien

Vérifier régulièrement l'état du cordon et de la fiche d'alimentation.
SI LE CORDON OU LA FICHE D'ALIMENTATION EST ABÎMÉ, DEMANDER L'INTERVENTION DU PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ POUR LE REMPLACER AFIN DE PRÉVENIR TOUT RISQUE. IL FAUT UTILISER UN OUTIL SPÉCIAL POUR OUVRIR LA PLAQUE DU FOND ET INTERVENIR SUR LE CORDON S'IL S'AGIT D'UN APPAREIL PORTANT LE LABEL CE.
N'utiliser que des pièces détachées d'origine.
Le personnel technique qualifié doit procéder régulièrement à l'entretien périodique de l'appareil en contrôlant soigneusement l'état des composants sujets à usure pour que l'appareil puisse conserver toute son efficacité. Vérifier régulièrement l'usure des meules. Des meules en bon état garantissent une bonne qualité de la mouture, une meilleure productivité et une surchauffe limitée.

Nettoyage de l'appareil

COUPER LE COURANT DE L'APPAREIL EN DÉBRANCHANT LA FICHE DE LA PRISE AVANT DE COMMENCER À LE NETTOYER. NE PAS NETTOYER L'APPAREIL AVEC UN JET D'EAU.
Ne pas monter l'appareil dans des locaux qui sont nettoyés au jet d'eau.
DEMANDER RÉGULIÈREMENT À DU PERSONNEL QUALIFIÉ DE NETTOYER L'APPAREIL À FOND.
N'utiliser que des chiffons ou des pinceaux parfaitement propres pour nettoyer l'appareil. Ne pas utiliser de produits abrasifs pour ne pas ôter le brillant des pièces.

Trémie

Laver la trémie avec de l'eau et du savon neutre après l'avoir enlevée de l'appareil (en dévissant la vis de fixation correspondante), la rincer soigneusement à l'eau tiède et bien l'essuyer. Il est conseillé de la nettoyer régulièrement.
Fixer ensuite la trémie au porte-meules supérieur avec la vis prévue à cet effet.

Système de mouture

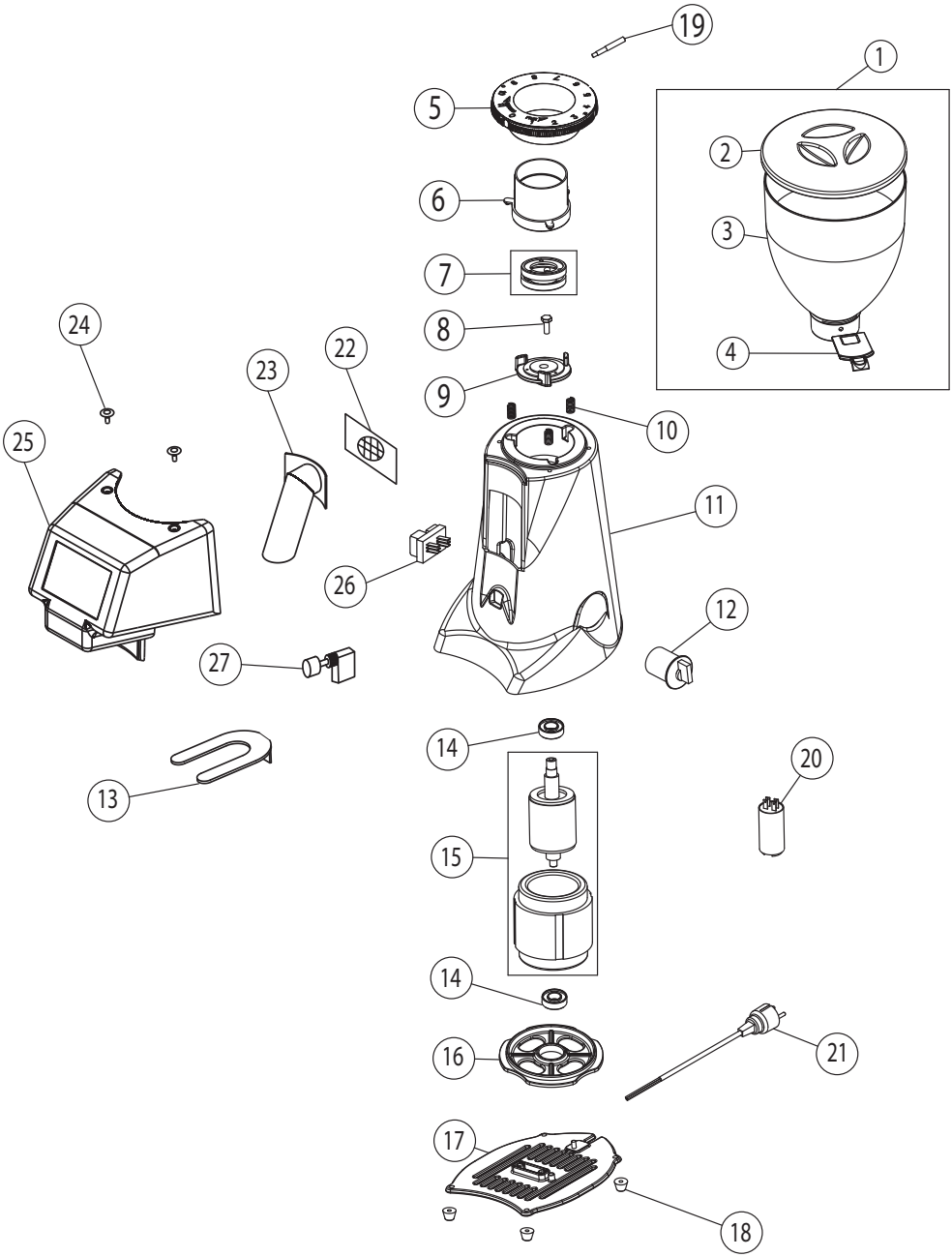
Ôter la vis de sécurité qui empêche d'enlever la frette de réglage. Dévisser cette dernière en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Après avoir enlevé le porte-meules supérieur, nettoyer soigneusement les meules, le filetage et l'ensemble du système de mouture à l'aide d'un pinceau et d'un chiffon sec.
Remettre ensuite le porte-meules supérieur dans son logement, revisser la frette de réglage, introduire à nouveau la vis indévissable dans le trou cité plus haut, remettre la trémie en la fixant correctement et régler le degré de mouture.

Affichage des statistiques

Il est possible de cacher les statistiques qui défilent quand le moulin-doseur est en attente en procédant comme suit:
Entrer dans les programmations en usine, les faire défiler jusqu'à l'option AFFICHER LES STATISTIQUES et sélectionner NON avec les touches **P1** et **P2** pour éliminer les statistiques.

Seuls le jour, la date et l'heure apparaissent sur l'afficheur après avoir sélectionné la fonction Affichage des statistiques NON.
N. B. : Le technicien agréé peut afficher les statistiques en appuyant en même temps sur les boutons **P1** et **P2**. Les trois boutons **P1**, **P2** et **P3** ne cessent alors de clignoter en affichant les statistiques jusqu'à ce que le technicien appuie sur une touche quelconque pour retourner au menu de mise en attente.

Moulin-doseur à café électronique mod. **SR70**



Moulin-doseur à café électronique mod. SR70

POSITION	CODE	DESCRIPTION	PIÈCE
1	10751000	Trémie Complète	1
2	10751002	Couvercle Trémie	1
3	10751001	Trémie	1
4	10751003	Languette Trémie	1
5	10752022	Frette De Réglage STD	1
6	10752016	Porte Meule Fixe D64	1
7	10752086	Paire De Meules D64 SR70	1
8	10752008	Vis Arbre Moteur TE 8X20 Gauche	1
9	10752006	Porte Meule Rot. D64	1
10	10752011	Ressort De Contraste Porte Meule	3
11A	10754017	Corps Gris	1
11B	10754015	Corps Rouge	1
11C	10454021	Corps Blanc R9003	1
11D	10754022	Corps Orange	1
11E	10754023	Corps Aluminium Poli	1
11F	10754026	Corps Chromé	1
11G	10754030	Corps perle blanche	1
11H	10754016	Corps noir	1
12	10754019	Interrupteur de Puissance 0-1	1
13	10752073	Fourche SR70	1
14	10754011	Roulement Moteur 6202-ZZ	2
15	10754000	Moteur Complet F5 220V	1
16	10754003	Calotte Moteur D35	1
17	10754002	Fond	1
18	10754008	Pied	4
19	10755120	Levier Frette	1
20	10752089	Condensateur 10 MF V230 SR70	1
21	10754012	Fiche Shuko V220	1
22	10752092	Filtre SR70	1
23	10752071	Tuyau de Sortie SR70	1
24	10752010	Bouchon SR70	1
25A	10752329	Carte Électronique SR70 V230	1
25B	10752331	Carte Électronique SR70 V110	1
26	10754082	Interrupteur Général 0-1	1
27	10752075	Micro-Interrupteur avec Bouton SR70	1

ADVERTENCIAS GENERALES

- Lea atentamente y aténgase a las advertencias y a las istrucciones.
- Antes del uso, comprobar que la tensión de la red corresponda a la que se indica en la placa de datos técnicos de la máquina.
- Conectar el aparato sólo a tomas de corriente que tengan una capacidad de 10A y estén dotadas de una eficaz descarga a tierra.
- **Desconectar siempre de la toma de corriente antes de llevar a cabo qualquier operacíon de mantenimiento oí limpieza en los aparatos.**
- Los Modelos MONOFASICOS se entregan ya equipados con cable y enchufe para la conexíon a la toma.
- Toda adulteracion o conexion no conformes anulan la garantia del fabricante.

ADVERTENCIAS PARTICULARES

- No decentar los aparatos.
- Para todas las variaciónes dirigirse únicamente al centro de asistencia autorizado.
- No tirar del cable de alimentación para desenchufar de la toma de corriente,
- Utilice el aparato sólo para las funciones a las que está destinado.
- Situe los aparatos a una distancia minima de 5 cm de las paredes de forma que se obtenga una óptima aireación.
- Controle que los aparatos sean a distancia de fregaderos o chorros de agua.
- No dejar nunca el apararto encendido sin vigilancia, mantenerlo alejado de los niños o de las personas incapaces.
- No poner a funcionar un aparato que parezca defectuoso.
- Emplee exclusivamente accesorios y recambios originales.
- No cubra jamás los aparatos para evitar el riesgo de incendios.
- Desenchufe la clavija si el aparato no debe ser utilizado.
- Antes de desplazar los aparatos espere a que se enfrien.
- Por motivos de seguridad los aparatos deben considerarse siempre bajo tensión.
- Tenga cuidado porque después de la parada de la máquina, las muelas se siguen moviendo durante algunos instantes.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No introduzca líquidos de ningún tipo para evitar que éstos entren en contacto con las partes internas o externas del aparato.
- En ningún caso meta café ya molido en la campana de café en grano.
- LA CAMPANA TIENE QUE ESTAR FIJADA EN EL SISTEMA DE MOLIDO DEL APARATO MEDIANTE EL TORNILLO CORRESPONDIENTE que tiene que introducirse en el orificio fileteado que se halla en el portamuelas superior y en el orificio del cuello de la campana.
- Si no se respetan estas normas el fabricante quedará eximido de cualquier tipo de responsabilidad por daños a cosas o a personas.
  En caso de obstrucción del orificio, desconectar el enchufe del molinillo-dosificador de la alimentación de corriente, quitar la campana, desenroscar la abrazadera, luego limpiar con cuidado eliminando todo el café.

Sí su molinillo permanece inactivo durante un periodo prolongado, limpielo cuidadosamente, seque la campana y déjela abierta.

Introducciòn

Realizar un cafè es un arte y para aprender a fondo los segretos es necesario seguir de las reglas precisas, la formula para conseguir una perfecta taza de cafè expreso es en efecto, muy articulado y la parte desarrollada por el aparato es de extrema importancia, para obtener un èxito y una calidad indiscutible es necesario combinar tres elementos:

1. Una mezcla de buena calidad
2. El uso apropiado de las instrumentaciones disponibles
3. La sabia habilidad y profesionalidadde quien la prepara para gustar un buen cafè, no basta solo una buena mezcla.

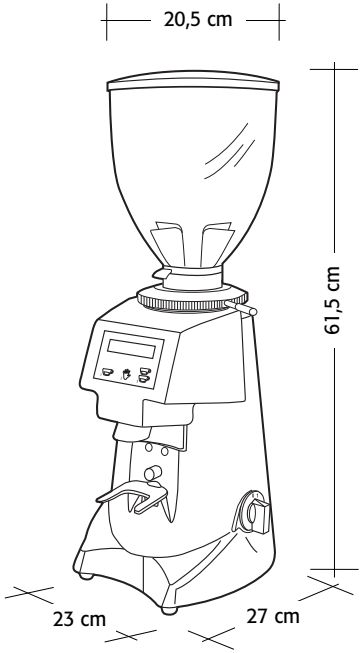
La experiencia y la habilidad del operador en seguir los justos procedimientos de preparaciòn de la bebida y empleo de las maquinarias adecuadas, contribuyen de manera determinante a crear una pequeña obra maestra.

Por esto los professionales dan mucha importancia a la màquina expreso y al dosificador, conocer los instrumentos, mantenerlos en perfecta eficiencia y emplearlos a lo sumo de sus posibilidades es una hablilidad que pertenece los profesionales del cafè.

La calidad de un buen cafè deriva de una serie de operaciones entre las que la molienda tiene un papel importante.

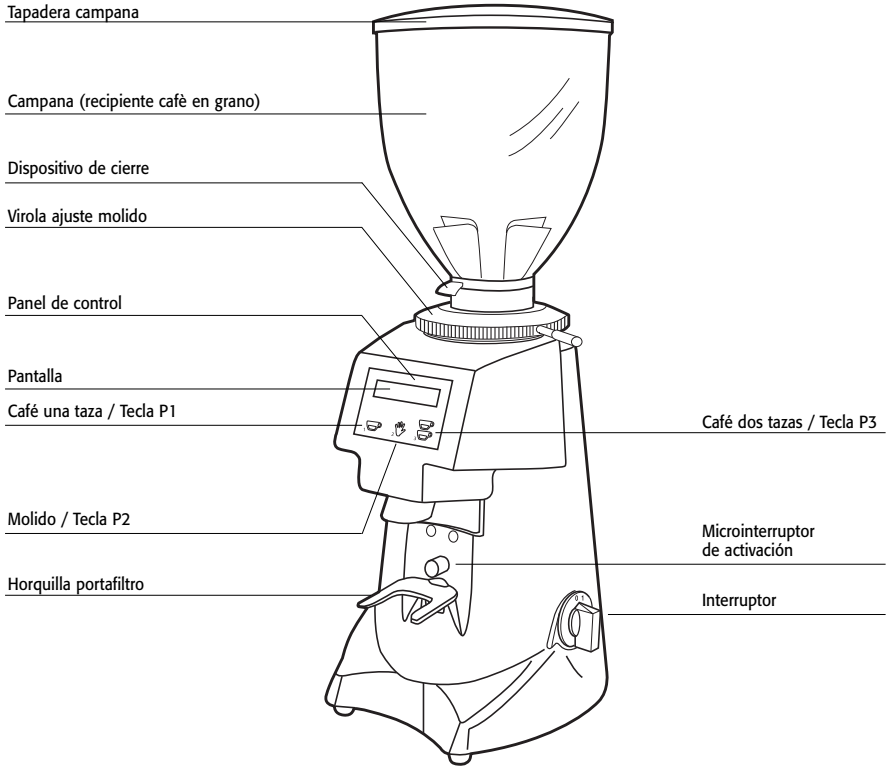
El Molino de cafè por lo tanto ripresenta para el operador uno de los instrumentos bàasicos, cuya estructura tiene que contestar a determinar caracteristicas que son robustez, resistencia y funciòn.

Dimensiones SR70



Peso 14 Kg

Descripción general



Embalaje

Una vez haya abierto el embalaje, compruebe con atención que el aparato está en perfecto estado y que no presenta daños de ningún tipo. En caso de duda no lo utilice y póngase en contacto con personal profesional especializado. No abandone las partes dei embalaje al alcance de los niños porque son una fuente potenciai de peligro. Conserve el embalaje hasta que la garantía pierda validez.

Eliminación

No abandone los elementos dei embalaje en el medio ambiente y respete las leyes vigentes en materia. En caso de que decida no volver a utilizar el aparato, le aconsejamos desenchufar la clavija de alimentación eléctrica y cortar el cable en el punto de salida dei apa-rato para garantizar su inoperatividad. Cuando desee eliminar los componentes del molinillo dosificador diríjase a empresas especializadas.

Empleo

Este aparato ha sido fabricado exclusivamente para moler café en grano.
Cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso. El fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad por daños provocados por el uso inadecuado o erró-neo. No utilice el aparto para moler otros tipos de alimentos ni nada más.
LOS MOLINILLOS-DOSIFICADORES Y LOS MOLINILLOS DE CAFÉ QUE NOSOTROS FABRICAMOS SON APARATOS DESTINADOS A PERSONAL CUALIFICADO PARA UNA UTILIZACIÓN EXCLUSIVAMENTE
POFESIONAL Y NO PARA USO DOMÉSTICO. El operador tiene que ser una persona adulta. No permita que lo puedan utilizar niños ni personas incapacitadas.

Funcionamiento y conexión eléctrica

Tiene que ser personal técnico especializado el que se encargue de efectuar la instalaciön conforme con las normas de seguridad vigentes. Una instalación errónea puede ocasionar daños a personas, animales o cosas, por este motivo no se podrá considerar responsable al fabricante.

- El aparato tiene que estar colocado en una superficie estable y plana.
- Antes de conectar la clavija habrá que comprobar que los valores de tensión y de frecuencia de la red de alimentación eléctrica corresponden a los indicados en la etiqueta que contiene los datos técnicos del aparato.
- La toma de corriente tiene que disponer de una toma de tierra eficiente. Es importante verificar que la instalación de toma de tierra es eficaz y que se adapta a las normas de seguridad actuales. En caso de duda póngase en contacto con personal profesional mente especializado para que realice un examen de la instalación.
  ES OBLIGATORIO QUE EL APARATO ESTÉ CONECTADO A UNA TOMA DE TIERRA.
  El fabricante declinará cualquier tipo de responsabilidad si esta norma no se respeta.
- También es importante verificar que la toma está protegida contra las sobre cargas de corriente y que la capacidad eléctrica de la instalación es la adecuada para el consumo de potencia dei aparato, este dato lo puede encontrar en la etiqueta que contiene los datos técnicos.
- No utilice alargadores, adaptadores eléctricos para enchufes múltiples.
- El motor tiene que girar hacia la derecha. Si se desea realizar la inversión de rotación de los motores trifásicos, mediante inversión de dos conductores de alimentación dentro de la clavija, habrá que ponerse en contacto con personal especializado.

Funcionamiento del aparato

PREPARACIÓN

Verifique que la campana está colocada correctamente sobre el aparato y que está fijada sobre el portamuelas superior mediante el tornillo correspondiente.
Cierre el dispositivo de cierre y llene la campana con ABIERTO café en grano. Abra el dispositivo de cierre para permitir que los granos puedan entrar en el sistema de molido.

PUESTA EN MARCHA Y PARADA

MOLINILLOS-DOSIFICADORES
Utilice el interruptor tanto para la puesta en marcha como para la parada.
Puesta en marcha: interruptor en posición "I".
Parada: interruptor en posición "O".

DESCRIPCIÓN GENERAL

El Control tiene tres botones para la selección de la dosis a moler:
P1: Selección de la dosis para un café
P2: Molido manual
P3: Selección de la dosis para dos cafés

DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Con la máquina en standby la pantalla muestra informaciones que cambian en el tiempo sobre el trabajo de la máquina, por ejemplo: cafés hechos durante el día, durante la semana en curso, tiempo de vida del molinillo, fecha, día de la semana y hora.

Cuando se toca una preselección como **P1** o **P3** parpadea el botón tocado, cuando se habilita mediante el botón de start **P2** inicia el molido durante el tiempo predeterminado.

Al final de la operación se actualizan los contadores. Si se pulsa continuamente el botón **P2**, el motor muele sin necesidad de la habilitación dada por la entrada "START PRESENCIA PORTAFILTRO".
Durante el molido continuo se visualiza el tiempo en segundos y décimas de segundo. El molido continuo corresponde al incremento de un café.

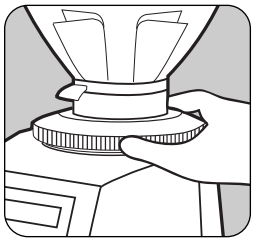
AJUSTES DE USUARIO

Para acceder al menú de usuario mantener pulsado durante aproximadamente 5 seg. el botón **P1**.
Mediante **P3** se avanza en los menús, con **P2** se incrementa el valor corriente, con **P1** se decrementa el valor corriente.
ELEMENTOS DEL MENÚ DEL USUARIO:
- Idioma: Italiano, Inglés, Portugués, Alemán, Francés, Español
- Ajuste de hora, minutos
- Ajuste de la fecha
- Ajuste del día de la semana
- Ajuste de la luminosidad de las teclas (En porcentaje de 1 a 100)

AJUSTES DE FÁBRICA

Para acceder al menor AJUSTES mantener pulsado durante aproximadamente 5 seg. el botón **P3**. Mediante **P3** se avanza en los menús, con **P2** se incrementa el valor corriente, con **P1** se decrementa el valor corriente.
ELEMENTOS DEL MENÚ DE FÁBRICA:
- Tiempo de molido de un café
- Tiempo de molido de dos cafés
- Horas de sustitución de las muelas
- Reset horas parciales muelas
- Visualización café último mes
- Recarga redefinir (restablecimiento de los parámetros de fábrica)
- Visualización de estadísticas

AJUSTE DEL MOLIDO



Para moler café más o menos fino, hay que regularlo mediante la virola de ajuste que se encuentra bajo la campana.
Para que el producto molido sea un poco más grueso gire la virola hacia la derecha; si en cambio desea que sea más fino, gire la virola hacia la izquierda. La virola permanecerá en la posición deseada sin necesidad de parar la máquina. El ajuste se tiene que realizar con el motor en marcha y posiblemente sin café en las muelas. Muela pequeñas cantidades de café para encontrar el tipo de molido más adecuado. En la versión Molinillo dosificador, si el suministro de la máquina espresso es muy rápido, significa que el café molido es demasiado grueso. Si en cambio el suministro es muy lento significa que el café se ha molido demasiado fino. De todas formas hay que tener en cuenta que son muchas las condiciones que pueden influenciar el suministro correcto, como el peso de la dosis, el prensado, el ajuste de la máquina espresso y la limpieza de los filtros.

AJUSTE DE LA DOSIS DEL CAFÉ MOLIDO
Para el ajuste de la dosis se debe acceder a los AJUSTES DE FÁBRICA, seleccionar el Tiempo de Molido, la opción Moler 1 o 2 cafés y luego incrementar el tiempo de molido mediante la tecla **P2** o disminuirlo mediante la tecla **P1**.

SUSTITUCIÓN DE LAS MUELAS
Este molinillo-dosificador electrónico avisa cuando se alcanza el valor configurado en la fábrica para la sustitución de las muelas, este aviso aparece después de las estadísticas.

IMPORTANTE: Después de cambiar las muelas, efectuar el reinicio manual:
Entrar en el menú CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA, ir al elemento REINICIO PARCIAL luego pulsar la tecla **P1**.

Advertencias de utilización

- Nunca deje que los molinillos dosificadores automáticos funcionen sin café en la campana.

Protecciones

PROTECTOR TÉRMICO
El motor del aparato está protegido contra el excesivo calentamiento debido a las sobrecargas de corriente por un protector térmico que cuando interviene interrumpe la alimentación dei motor. En caso de que se produzca la intervención dei protector térmico a causa de anomalías en el funcionamiento como por ejemplo el bloqueo de las muelas, será necesario apagar el aparato mediante el interruptor, extraer la clavija que lo mantiene enchufado a la red eléctrica y ponerse en contacto con personal técnicamente especializado. NO INTERVENIR NUNCA EN EL APARATO BAJO TENSIÓN DEBIDO AL RIESGO DE QUE EL MOTOR SE PUEDA PONER EN MARCHA IMPROVISADAMENTE. Si el aparato se ha calentado a causa dei bloqueo dei motor, será necesario esperar hasta que se enfríe antes de intervenir.

TORNILLOS DE SEGURIDAD

- La campana tiene que estar fijada sobre el portamuelas superior mediante el tornillo correspondiente. El usuario no deberá extraer dicho tornillo nunca.
- Para evitar que se extraiga la virola de ajuste y que no se pueda acceder a las partes rotantes, en dicha virola se halla un tornillo antidestornillado: el tornillo tiene que estar colocado en el orificio de la virola que permite la más amplia y adecuada regulación del molido y nunca deberá ser extraído por el usuario.

PROTECCIÓN SALIDA CAFÉ

La protección salida-café debe estar fijada en el grupo dosificador por medio de los tornillos correspondientes, que el usuario nunca debe quitar.

LA EXTRACCIÓN DE LA PROTECCIÓN SALIDA-CAFÉ PUEDE SER EFECTUADA ÚNICAMENTE POR PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO SÓLO DESPUÉS DE HABER DESCONECTADO EL APARATO DE LA RED DE ALIMENTACIÓN, LO QUE SE CONSIGUE SACANDO LA CLAVIJA DEL ENCHUFE.

Antes de volver a conectar el aparato a la red, incorporar la protección.

Ruido

Países CEE:

El máximo nivel de emisión sonora de nuestros molinillos dosificadores y molinillos de café, medida en cámara reverberante UNI EN ISO 3741 conforme a las normas EN 60704-1, presenta conformidad con las normas EN 60704-1 : 1998 y EN 607043 : 1996. El nivel equivalente de exposición sonora diaria para un operador, relacio-nados exclusivamente con un funcionamiento límite del aparato de 240 min, por ocho horas es igual a 78 dB(A), de acuerdo con las Directivas Europeas 86/1 88/EEC y 2003/1 0/EEC. La utilización dei aparato no requiere, por lo tanto, de ninguna precaución contra los riesgos derivados de una exposición al ruido en los lugares de trabajo (artículos 3 8 de la DE 2003/1 0/EEC).

Manutención

Es indispensable realizar controles periódicos dei estado del cable y dei enchufe eléctrico.

EN CASO DE QUE EL CABLE 0 LA CLAVIJA PRESENTEN ALGÚN DAÑO, SOLICITE LA INTERVENCIÓN DE PERSONAL TÉCNICO ESPECIALIZADO PARA SUSTITUIRLOS A FIN DE PREVENIR CUALQUIER RIESGO.

EN LOS APARATOS CON MARCA C E PARA ABRIR LA PLACA DE FONDO Y PARA CAMBIAR EL CABLE SERÁ NECESARIA LA UTILIZACIÓN DE UNA HERRAMIENTA ESPECIAL.

Se aconseja utilizar únicamente piezas de repuesto originales.

Para garantizar la efectividad dei aparato es indispensable que personal técnico especializado efectúe la manutención periódica con detallados controles dei estado de los componentes que están más sometidos a desgaste. Es necesario verificar periódicamente el estado de desgaste de las muelas. Un óptimo estado de las muelas garantiza una elevada calidad dei molido, más productividad y menos calentamiento.

Limpieza del aparato

DESCONECTE LA CLAVIJA PARA ELIMINAR LA TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL APARATO ANTES DE INICIAR LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA.

EL APARATO NO SE TIENE QUE LIMPIAR CON CHORROS DE AGUA. No instale el aparato en locales en el que esté prevista la limpieza mediante chorros de agua. ES IMPRESCINDIBLE QUE LA LIMPIEZA PERIODICA DEL APARATO LA LLEVE A CABO EXCLUSIVAMENTE PERSONAL TÉCNICO ESPECIALIZADO. Para la limpieza utilice paños o pinceles perfectamente limpios e higienizados.

No utilice productos abrasivos para que los detalles no pierdan su brillo original.

Campana

Lave la campana después de haberla sacado dei aparato (para ello destornille el correspondiente tornillo de fijación), con agua y jabón neutro,

aclárela con agua templada y séquela perfectamente. Se aconseja efectuar periódicamente la limpieza de la campana. Después de la limpieza, la campana tiene que volver a colocarse sobre el portamuelas superior mediante el tornillo correspondiente.

Sistema de molido

Extraiga el tornillo de seguridad que prohibe la extracción de la virola de ajuste. Destornille la virola de ajuste y giréla hacia la derecha. Después de haber extraído el portamuelas superior, limpie las muelas, las roscas y todo el sistema de molido con la ayuda de un pincel y de un paño seco.
Después de haber vuelto a colocar el portamuelas superior en su alojamiento, enrosque la virola de ajuste, coloque de nuevo el tornillo antidestornil lado en el orificio que permite mayor amplitud de ajuste y, tras haber colocado la campana y haberia fijado adecuadamente, realice la regulación dei grado de molido.

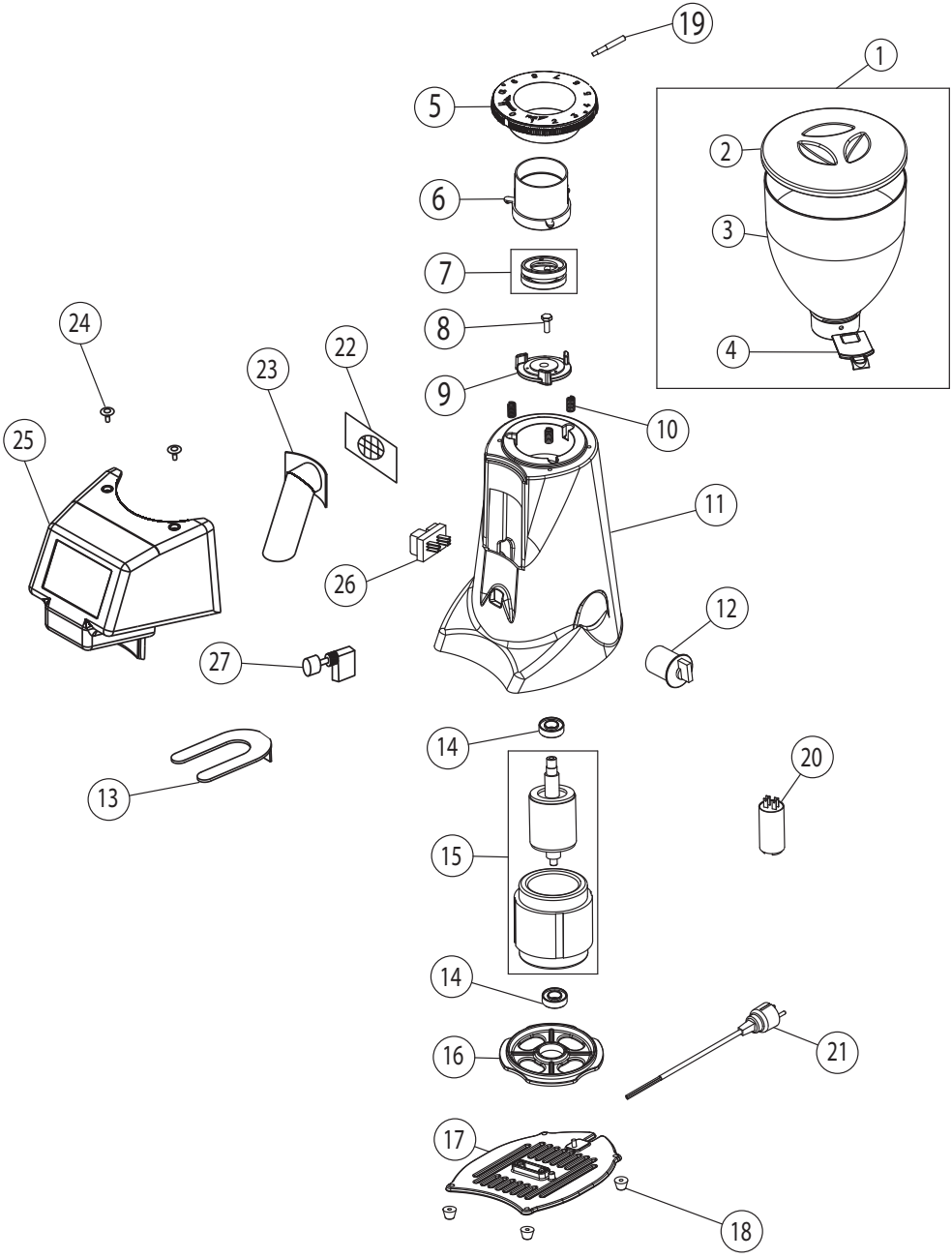
Visualización de estadísticas

Las estadísticas que se muestran cuando el molinillo-dosificador está en stand by se pueden ocultar: Entrar en la configuración de fábrica y pasar al elemento MOSTRAR ESTADÍSTICA, mediante las teclas **P1** y **P2** seleccionar NO para ocultar las estadísticas.

Una vez configurada la función Visualización de estadísticas en NO, el operador ve en la pantalla solamente el día, la hora y la fecha..

Nota: El técnico autorizado puede visualizar las estadísticas pulsando contemporáneamente los botones **P1** y **P2**, los tres botones **P1 P2** y **P3** parpadean continuamente y se visualizan las estadísticas mientras que el técnico no decida tocar cualquier tecla para volver al menú de stand by.

Molinillos-dosificadores mod. **SR70**



Molinillos-dosificadores mod. SR70

POSICIÓN	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	C.
1	10751000	Campana completa	1
2	10751002	Tapa campana	1
3	10751001	Campana	1
4	10751003	Lengueta campana	1
5	10752022	Anillo De Regulación STD	1
6	10752016	Porta Muela Fija D64	1
7	10752086	Muelas En Par D64 SR70	1
8	10752008	Tornillo Eje Motor Cab. Hex. 8X20 Izq.	1
9	10752006	Porta Muela Girat. D64	1
10	10752011	Resorte De Frenado Porta Muela	3
11A	10754017	Cuerpo Gris	1
11B	10754015	Cuerpo Rojo	1
11C	10454021	Cuerpo Blanco R9003	1
11D	10754022	Cuerpo Anaranjado	1
11E	10754023	Cuerpo Aluminio Brillante	1
11F	10754026	Cuerpo Cromado	1
11G	10754030	Cuerpo blanca perla	1
11H	10754016	Cuerpo negro	1
12	10754019	Interruptor de Potencia 0-1	1
13	10752073	Horquilla SR70	1
14	10754011	Cojinete Motor 6202-ZZ	2
15	10754000	Motor Completo F5 230V	1
16	10754003	Casquete del Motor D35	1
17	10754002	Fondo	1
18	10754008	Pie De Apoyo	4
19	10755120	Palanca Anillo	1
20	10752089	Condensador 10 MF V230 SR70	1
21	10754012	Enchufe Shuko V220	1
22	10752092	Redecilla SR70	1
23	10752071	Tubo Salida SR70	1
24	10752010	Tapón SR70	1
25A	10752329	Placa Electrónica SR70 V230	1
25B	10752331	Placa Electrónica SR70 V110	1
26	10754082	Interruptor General 0-1	1
27	10752075	Microinterruptor con Botón SR70	1

MODULO D'ORDINE RICAMBI

Spare parts order form - Bestellformular für Ersatzteile
Bon de commande de pièces détachées
Impreso para el pedido de recambios

Tav. Tab./Des./Taf.	Rif. Ref./Ref./Ref.	Codice Code/Code/Codigo	Descrizione Description/Désignation/Beschereibung/Descripción	Quantità Quantity/Quantité/ Menge/Cantidad

Cliente ..... Data .....

Fate una copia di questo modulo, compilatelo e inviatelo via fax a:

Customer — Send it to: — Date
Client — Faites une copie de ce bon, remplissezle et envoiez-le par fax à: — Date
Kunde — Machen Sie eine Kopie von diesem Formular, füllen Sie es aus und senden Sie es per Fax an: — Datum
Cliente — Haga una copia de este impreso, rellénelo y envíelo por fax a: — Fecha

SANREMO s.r.l.
31050 VASCON di CARBONERA (TV) - Italy - via Bortolan, 52 - Tel. +39 0422 448900
Fax +39 0422 448935
www.sanremomachines.com - info@sanremomachines.com

AGG. 02/10 - COD. 80011064

SANREMO PASSION / PERFORMANCE / STYLE

SANREMO
MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO

SANREMO s.r.l.
Via Bortolan, 52
Zona Industriale Treviso Nord
31030 Vascon di Carbonera (TV)
tel. +39 0422 448900
fax +39 0422 448935

www.sanremomachines.com